



**Susana Filipa Fonseca Pulido**

Licenciada em Química Aplicada – Ramo da Biotecnologia

## **Atividades do setor de Higiene e Segurança Alimentar numa autarquia**

Dissertação para obtenção do Grau de Mestre em Tecnologia  
e Segurança Alimentar

Orientador: Doutora Ana Luísa Almaça da Cruz  
Fernando, Professora Auxiliar, Faculdade de Ciências e  
Tecnologia da Universidade Nova de Lisboa  
Coorientador: Mestre Gil Aires Parreira Raposo, Câmara  
Municipal do Seixal

Júri:

Presidente: Prof. Dra. Benilde Simões Mendes – FCT/UNL

Arguente: Dra. Maria Leonor Antunes Niny Quitalo - CMS

Vogal: Prof. Dra. Ana Luísa Almaça da Cruz Fernando – FCT/UNL



FACULDADE DE  
CIÊNCIAS E TECNOLOGIA  
UNIVERSIDADE NOVA DE LISBOA

**Setembro 2017**





## **Atividades do setor de Higiene e Segurança Alimentar numa autarquia**

Por: Susana Filipa Fonseca Pulido

Dissertação para obtenção do Grau de Mestre em Tecnologia  
e Segurança Alimentar

Orientador: Doutora Ana Luísa Almaça da Cruz  
Fernando, Professora Auxiliar, Faculdade de Ciências e  
Tecnologia da Universidade Nova de Lisboa  
Coorientador: Mestre Gil Aires Parreira Raposo, Câmara  
Municipal do Seixal

**Caparica**

**Setembro 2017**



**“Atividades do setor de Higiene e Segurança Alimentar numa autarquia”**

Copyright © Susana Filipa Fonseca Pulido, Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade Nova de Lisboa, Universidade Nova de Lisboa.

“A Faculdade de Ciências e Tecnologia e a Universidade Nova de Lisboa têm o direito, perpétuo e sem limites geográficos, de arquivar e publicar esta dissertação através de exemplares impressos reproduzidos em papel ou de forma digital, ou por qualquer outro meio conhecido ou que venha a ser inventado, e de a divulgar através de repositórios científicos e de admitir a sua cópia e distribuição com objetivos educacionais ou de investigação, não comerciais, desde que seja dado crédito ao autor e editor.



## AGRADECIMENTOS

Esta tese não seria possível sem os importantes contributos recebidos, sendo de toda a justiça, no momento do seu termino dizer um muito obrigada a quem os prestou e a quem tornou possível a realização deste trabalho.

À minha orientadora, a Professora Doutora Ana Luísa Almaça da Cruz Fernando, pelo indispensável apoio, incentivo, constante disponibilidade, simpatia, paciência, cooperação e pela muito sábia orientação e correção. Foi um privilégio.

Ao meu Coorientador, o Mestre Gil Aires Parreira Raposo, pela total disponibilidade e sugestões que prontamente sempre entendeu conceder-me. Por ter sido tão imprescindível nesta etapa da minha vida, quer pela colaboração e auxílio que me prestou durante a realização dos trabalhos de pesquisa, quer como no início de um novo território profissional em que agora me aventuro.

À Câmara Municipal do Seixal, em especial ao Gabinete do Partido Médico Veterinário, agradeço a confiança em mim depositada e a oportunidade que me foi dada e por possibilitarem a realização desta tese.

E porque o êxito académico e as vitórias pessoais dependem sempre de um alicerce emocional sólido, é indeclinável reconhecer os familiares que me acompanharam ao longo de toda a minha vida.

Aos meus Pais, que sempre me apoiaram incondicionalmente ao longo de toda a minha vida e em especial da minha formação académica. Para eles um agradecimento muito especial e toda a minha admiração e respeito.

Ao meu namorado, que muito me apoiou e incentivou ao longo de todo este percurso e que muito me aturou.

Aos meus amigos, indispensáveis nesta jornada.

A todas as outras pessoas que não mencionei, mas que, de algum modo, acreditaram em mim e me ajudaram na concretização desta minha etapa de vida.

A todos, o meu mais sincero **Muito Obrigada**.





## RESUMO

Dada a crescente procura de alimentos cada vez mais seguros e controlados por parte dos consumidores, nas últimas décadas tem-se assistido a uma crescente preocupação por parte da UE na criação de legislação para defender a salubridade na produção, preparação, distribuição, armazenagem e apresentação dos géneros alimentícios de modo a colmatar as falhas existentes bem como no aumento da fiscalização dos estabelecimentos ligados ao setor alimentar.

Em Portugal, foi criado pela Direção Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV) um plano oficial para aprovação e controlo dos estabelecimentos (PACE), cuja execução cabe aos médicos veterinários municipais sob a supervisão das Direções de Serviços de Alimentação e Veterinária Regionais (DSAVR).

O Médico Veterinário Municipal e as respetivas autarquias têm um papel relevante na vigilância da cadeia alimentar de origem animal. Têm a possibilidade de executar a legislação inerente ao sector alimentar, bem como no desenvolvimento de projetos de prevenção e de sensibilização.

A presente dissertação tem como principal objetivo descrever as atividades conduzidas durante 6 meses no Gabinete do Partido Médico Veterinário (GPMV) da Câmara Municipal do Seixal (CMS). Neste âmbito, são reportadas as atividades operacionais e procedimentos levados a cabo pela Área da Higiene e Segurança Alimentar do GPMV, nomeadamente, apoio técnico, avaliações técnicas e controlos oficiais, tendo sido feita a análise e interpretação dos dados e resultados obtidos. Foram acompanhados ao longo do estágio diversos estabelecimentos, tendo sido efetuadas um total de 135 visitas (talho, 74; peixarias, 10; escolas, 43; IPSS, 8). Dos estabelecimentos visitados, verifica-se que no sector dos talhos, 81% apresenta um grau de cumprimento superior a 75%, enquanto que as peixarias, as escolas e as IPSS apresentam todas um grau de cumprimento superior a 75%.

Foi possível perceber que apesar de algumas dificuldades os estabelecimentos estão a desenvolver novas estratégias para conseguir cumprir as normas estipuladas, salientando uma significativa melhoria dos graus de cumprimentos da maioria dos sectores de atividades acompanhados.

**PALAVRAS-CHAVE:** MÉDICO VETERINÁRIO MUNICIPAL; AUTORIDADE SANITÁRIA VETERINÁRIA CONCELHIA; SEGURANÇA ALIMENTAR; CADEIRA ALIMENTAR; PLANO DE APROVAÇÃO E CONTROLO DE ESTABELECIMENTOS; SAÚDE PÚBLICA.



## ABSTRACT

Due to the increased search of consumers for safer foods, in the last decades we've been attending to growing concern of European Union in the creation of legislation to defend the salubrity of food in their production, preparation, distribution and storage, in order to bridge the existing flaws, as well as in the increase of the inspection of the alimentary establishments.

In Portugal, the general directory of food and veterinary (DGAV) created an official plan for approval and control of the establishments (PACE), whose execution falls to the municipal veterinarian under the supervision of food services and regional veterinary directory (DSVR).

The municipal veterinarian and the respective autarchies have a relevant role in the surveillance of the alimentary chain of animal origin. They have the possibility to execute the inherent legislation in this sector, as well as in the awareness and development of preventive projects.

The main objective of this dissertation is to describe the activities conducted during 6 months in the Office of the Veterinary Medical Party (GPMV) of the Municipality of Seixal (CMS). In this context, the operational activities and procedures carried out by the Hygiene and Food Safety Area of the GPMV are reported, namely technical support, technical evaluations and official controls, and analysis and interpretation of the data and results obtained. Several establishments were followed during the training period, with a total of 135 visits (butchery, 74, fishmongers, 10, schools, 43, social services institutions, 8). Of the establishments visited, it can be seen that in the butcher's sector, 81% have a degree of compliance of more than 75%, while all fishmongers, schools and social services institutions have a degree of compliance of more than 75%.

It was possible to notice that despite some difficulties, establishments are developing new strategies to achieve compliance with the stipulated standards, highlighting a significant improvement in the degrees of compliance of most sectors of activities monitored.

**KEY WORDS:** CITY HALL VETERINARIAN; VETERINARY HEALTH AUTHORITY MUNICIPAL; FOOD SAFETY; FOOD CHAIN; APPROVAL PLAN FOR ESTABLISHMENTS; PUBLIC HEALTH.



## ÍNDICE DE MATÉRIAS

Agradecimentos.....	VI
Resumo .....	VIII
Abstract .....	X
Índice de Matérias .....	XII
Índice de Figuras .....	XIV
Índice de Tabelas .....	XVI
Listas de abreviaturas e siglas .....	XVIII
1 Introdução.....	20
1.1 Enquadramento e motivação para a escolha do tema.....	20
1.2 Estrutura do trabalho .....	21
2 Higiene e segurança alimentar.....	22
2.1 Enquadramento teórico e evolução histórica .....	22
2.2 Breve caracterização das políticas de segurança alimentar europeias .....	25
2.3 O risco e a segurança alimentar .....	28
2.3.1 Perigos biológicos .....	28
2.3.2 Perigos químicos .....	29
2.3.3 Perigos físicos .....	29
2.4 A importância da segurança alimentar para os consumidores .....	30
2.4.1 Educação e formação na prevenção do risco alimentar nos consumidores.....	31
2.5 Sistemas de gestão da segurança alimentar .....	32
2.5.1 Codex Alimentarius .....	33
2.5.2 HACCP .....	33
2.5.3 Iso 22000 .....	34
2.5.4 Outros Normativos.....	35
3 Metodologia .....	37
3.1 Município do Seixal .....	37
3.1.1 Câmara Municipal do Seixal.....	38
3.1.2 Médico Veterinário Municipal .....	39
3.1.2.1 Autoridade Sanitária Veterinária Concelhia .....	40

---

---

3.1.3	Gabinete do partido médico veterinário .....	40
3.2	Área de Higiene e Segurança Alimentar do Gabinete do Partido Médico Veterinário	41
3.2.1	Missão e Posturas .....	42
3.2.2	Atividades operacionais/ procedimentos .....	43
3.2.2.1	Plano de Aprovação e Controlo de Estabelecimentos – PACE, executados pelo MVM .....	46
3.2.2.2.	Tipologia dos estabelecimentos da cadeia alimentar de origem animal acompanhados ao longo do período do estágio .....	52
4	Atividades do Setor de Higiene e Segurança Alimentar numa Autarquia.....	58
4.1	Talhos .....	60
4.2	Peixarias .....	69
4.3	Escolas .....	74
4.4	IPSS .....	81
5	Conclusões e Considerações Finais .....	87
6	Bibliografia .....	89
6.1	Normas e Legislação Portuguesa e Comunitária.....	89
6.2	Referências Bibliográficas .....	92
7	Anexos.....	100
	ANEXO I – Esquema da cooperação das diferentes autoridades do Plano Nacional de Controlo Plurianual Integrado (PNCPI). .....	100
	ANEXO II – Lista de verificação do PACE usada no controlo de estabelecimentos comerciais de venda de carne .....	101
	ANEXO III – Lista de verificação do PACE usada no controlo de estabelecimentos comerciais de venda de pescado.....	106
	ANEXO IV – Lista de verificação usada no controlo das Cantinas Escolares .....	119
	ANEXO V – Lista de verificação usada no controlo das IPSS.....	126
	ANEXO VI – Exemplo de um registo de um estabelecimento retalhista no SIPACE. ....	131

---

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 3.1. Figura ilustrativa do concelho do Seixal .....	37
Figura 3.2. Figura ilustrativa das freguesias do concelho do seixal .....	37
Figura 3.3. Camara Municipal do seixal .....	38
Figura 3.4. Organograma do Gabinete do Partido Médico Veterinário, Camara Municipal do Seixal. ....	41
Figura 3.5. Representação esquemática das atribuições dos serviços na elaboração do PACE. ....	47
Figura 3.6. Tipologias de estabelecimentos de comercialização acompanhados ao longo do estágio. ....	53
Figura 4.1. Percentagem (%) de estabelecimentos, da cadeia de origem animal, existentes no concelho do Seixal, à esquerda, e a percentagem (%) dos estabelecimentos controlados durante o estágio, em função da sua tipologia à direita. ....	58
Figura 4.2. Comparação entre o número total de estabelecimentos acompanhados durante o estágio e o número total de estabelecimentos existentes no concelho do Seixal, para cada tipologia. ....	59
Figura 4.3. Gráfico de comparação do número de conformidades e inconformidades, encontradas nos talhos (T1-46) alvo de estudo, no ano 2017. ....	62
Figura 4.4. Grau de cumprimento (%), para os talhos (T1-46) alvo de estudo, para o ano em estudo (2017). ....	64
Figura 4.5. Distribuição esquemática dos grupos da lista de verificação em que se encontraram mais inconformidades para o em estudo, 2017, para os talhos. ....	66
Figura 4.6. Gráfico de comparação do número de conformidades e inconformidades, encontradas nas peixarias (P1-2) alvo de estudo, em 2017 e no ano homólogo 2016. ....	71
Figura 4.7. Distribuição esquemática dos grupos da lista de verificação em que se encontraram mais inconformidades para o em estudo, 2017, em cima, e para o ano transato, 2016, em baixo, para as peixarias alvo de estudo. ....	73
Figura 4.8. Gráfico de comparação do número de conformidades e inconformidades, encontradas nas cantinas escolares (E1-26) alvo de estudo, no ano 2017. ....	77
Figura 4.9. Grau de cumprimento (%), de cada cantina escolar (E1-26), alvo de estudo, calculado a partir da equação 4.1 para o ano 2017. ....	78
Figura 4.10. Distribuição esquemática dos grupos da lista de verificação em que se encontraram mais inconformidades para o em estudo, 2017, para as cantinas escolares alvo de estudo. ....	79
Figura 4.11. Gráfico de comparação do número de conformidades e inconformidades, encontradas nas IPSS (IPSS1-6) alvo de estudo, em 2017. ....	83
Figura 4.12. Distribuição esquemática dos grupos da lista de verificação em que se encontraram mais inconformidades para o em estudo, para as IPSS alvo de estudo em 2017. ....	85





## ÍNDICE DE TABELAS

Tabela 3.1. Classificação do Grau de cumprimento para estabelecimentos retalhistas (DGAV e DSHPV, 2012). .....	49
Tabela 3.2. Definição da frequência mínima de visita, de acordo com o risco estimado, para estabelecimentos retalhistas (DGAV, 2016). .....	50
Tabela 3.3. Definição da frequência mínima de visita de acordo com o risco estimado (DGAV, 2016). .....	50
Tabela 3.4. Frequência máxima para vistorias de cantinas escolares de acordo com o grau de risco do estabelecimento (DGAV e DSAVRLVT, sem data). .....	51
Tabela 3.5. Enumeração das tipologias acompanhadas ao longo do estagio bem como o número de vistorias efetuadas. ....	52
Tabela 4.1. Grau de cumprimento médio dos talhos alvo de estudo, para o ano em estudo (2017) e ano homólogo. ....	65
Tabela 4.2. Grau de cumprimento, para as peixarias alvo de estudo, para o ano em estudo (2017) e para o ano homólogo (2016). ....	72
Tabela 4.3. Grau de cumprimento médio, para as peixarias alvo de estudo, para o ano em estudo (2017) e para o ano homólogo (2016). ....	72
Tabela 4.4. Grau de cumprimento médio das cantinas escolares, para o ano em estudo (2017). ....	79
Tabela 4.5. Grau de cumprimento, para cada IPSS alvo de estudo, para o ano em estudo (2017). ....	84
Tabela 4.6. Grau de cumprimento médio, para as IPSS alvo de estudo, para o ano em estudo (2017). ....	84



## LISTAS DE ABREVIATURAS E SIGLAS

AHSA	Área de Higiene e Segurança Alimentar
ASSTAS	Associação dos Serviços Sociais dos Trabalhadores das Autarquias do Seixal
ASAE	Autoridade de Segurança Alimentar e Económica
ASVC	Autoridade Sanitária Veterinária Concelhia
BSE	<i>Bovine Spongiform Encephalopathy</i> (Encefalopatia Espongiforme Bovina)
BRC	<i>British Retail Consortium</i> (Consórcio de Retalho Britânico)
CMS	Câmara Municipal do Seixal
CCA	Comissão do <i>Codex Alimentarius</i>
CHAC	Contaminação Cruzada, Higienização, Manutenção da cadeia de frio e Confeção
D	Dimensão
DSSA	Direção de serviços e segurança alimentar
DGAV	Direção Geral de Alimentação e Veterinária
DGS	Direção-Geral da Saúde
DGPA	Direção-Geral das Pescas e Aquicultura
DGPC	Direção-Geral de Proteção das Culturas
DSAVR	Direções de Serviços de Alimentação e Veterinária Regionais
DSAVRLVT	Direções de Serviços de Alimentação e Veterinária Regionais de Lisboa e Vale do Tejo
EFSA	<i>European Food Safety Authority</i> (Autoridade Europeia para a Segurança Alimentar)
FAO	<i>Food and Agriculture Organization of the United Nations</i> (Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação)
FSSC	<i>Food Safety System Certification</i> (certificação para os Sistemas de Segurança Alimentar)
GPMV	Gabinete do Partido Médico Veterinário
GA	Género Alimentício
GC	Grau de Cumprimento
HACCP	<i>Hazard Analysis and Critical Control Point</i> (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo)
IPSS	Instituições Particulares de Solidariedade Social
IVV	Instituto da Vinha e do Vinho
INIAV	Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária
IPMA	Instituto Português do Mar e da Atmosfera
IFS	<i>International Featured Standards</i>
ISO	<i>International Organization for Standardization</i>
MVM	Médico Veterinário Municipal

MTSA	Mestrado em Tecnologia e Segurança Alimentar
MAFDR	Ministério da Agricultura, Florestas e do Desenvolvimento Rural
NCV	número de controlo veterinário
NIF	Número de Identificação Fiscal
ONU	Organização das Nações Unidas
OMS	Organização Mundial de Saúde (WHO – <i>World Health Organization</i> )
ONG	Organizações não-governamentais
PME	Pequenas e Médias Empresas
PACE	Plano de Aprovação e Controlo de Estabelecimentos
PNCPI	Plano Nacional de Controlo Plurianual Integrado
PCB	<i>Polychlorinated Biphenyls</i> (Bifenilos Policlorados)
PR	Pré-requisitos
RASFF	<i>Rapid Alert System for Food and Feed</i> (Sistema de Alerta Rápido)
RA	Risco Associado
RE	Risco Estimado
SA	Segurança Alimentar
SGSA	Sistema de Gestão e Segurança Alimentar
SIPACE	Sistema de Informação do Plano de Aprovação e Controlo dos Estabelecimentos
UE	União Europeia

## 1 INTRODUÇÃO

### 1.1 ENQUADRAMENTO E MOTIVAÇÃO PARA A ESCOLHA DO TEMA

A presente dissertação realizou-se no âmbito do estágio do Mestrado em Tecnologia e Segurança Alimentar (MTSA) com o título “Atividades do Setor de Higiene e Segurança Alimentar numa Autarquia”. Durante 6 meses colaborei com o departamento do Gabinete do Partido Médico Veterinário (GPMV) da Câmara Municipal do Seixal (CMS).

O principal objetivo desta dissertação foi a análise, interpretação e aplicação de conceitos, fundamentais para a boa compreensão das Atividades operacionais/ Procedimentos levados a cabo pela Área da Higiene e Segurança Alimentar do GPMV, nomeadamente, apoio técnico, avaliações técnicas e controlos oficiais.

As competências adquiridas ao longo do MTSA permitem responder às necessidades impostas por este estágio na medida que o mesmo permite adquirir capacidade de avaliação da qualidade do valor alimentar de modo a garantir a segurança do consumo alimentar e a saúde das populações; capacidade de intervenção nos processos de normalização e de certificação dos produtos e sistemas de produção e transformação de produtos e matérias-primas alimentares; capacidade de gestão de processos de produção, transformação e distribuição em indústrias alimentares.

O estágio desenvolvido na CMS, nomeadamente no GPMV teve como objetivos principais:

- Aprofundar os conhecimentos associados à cadeia alimentar, sobretudo à de origem animal, assim como a legislação comunitária e nacional a que está afeta;
- Aprofundar os conhecimentos associados a legislação e normativos inerentes ao planeamento e realização de controlos oficiais;
- Participar no planeamento e execução dos controlos oficiais;
- Participar na elaboração e emissão de autos de vistoria e notificações;
- Participação em reuniões de sensibilização e esclarecimento técnico de agentes económicos;
- Participação na introdução de dados inerentes a atividades económicas em plataformas eletrónicas da Direção Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV), assim como a atribuição da avaliação na sequência dos controlos oficiais.

A motivação para a realização e escolha deste tema advém em primeira instância do sentimento da necessidade de aprofundar e adquirir novos conhecimentos, bem como ganhar e desenvolver sentido crítico em relação a assuntos que dizem respeito à higiene e segurança dos alimentos. Com a crescente globalização dos mercados, a produção e distribuição com qualidade é cada vez mais um fator de diferenciação, mais abrangente e aplicável a todas as áreas de atividade.

A realização deste estágio constituiu uma mais-valia para a minha formação, na medida em que, além de me dar a conhecer o papel do GPMV na garantia da qualidade e segurança dos alimentos para consumo humano, também me permitiu desenvolver competências nesta área e adquirir conhecimentos e experiência em campo.

## 1.2 ESTRUTURA DO TRABALHO

O presente trabalho encontra-se organizado em 7 capítulos.

**CAPÍTULO 1 – INTRODUÇÃO:** Este capítulo tem início com a contextualização do presente trabalho mencionando-se também a motivação inerente ao mesmo. A partir deste contexto é apresentado o tema do trabalho, objetivos e a estrutura do mesmo.

**CAPÍTULO 2 - HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR:** Este capítulo apresenta uma revisão da literatura, no qual são abordadas temáticas como o conceito de segurança e higiene alimentar, o risco e a segurança alimentar, e a importância de sistemas de gestão de segurança alimentar.

**CAPÍTULO 3 – METODOLOGIA:** No terceiro capítulo é apresentado o estudo realizado, no qual é caracterizada a metodologia adotada.

**CAPÍTULO 4 – ATIVIDADES DO SETOR DE HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR NUMA AUTARQUIA:** No quarto capítulo são analisados os resultados do estudo, em que são apresentados os dados e a inerente análise e avaliação dos mesmos.

**CAPÍTULO 5 – CONCLUSÕES E CONSIDERAÇÕES FINAIS:** São apresentadas as considerações finais, da análise global de todo o trabalho, sendo igualmente propostas algumas questões passíveis de investigação.

**CAPÍTULO 6 – BIBLIOGRAFIA:** Normas e legislação portuguesa e comunitária e Referências Bibliográficas.

**CAPÍTULO 7 – ANEXOS**

## 2 HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR

### 2.1 ENQUADRAMENTO TEÓRICO E EVOLUÇÃO HISTÓRICA

De acordo com o *Codex Alimentarius* a Segurança Alimentar (SA) é definida como “a garantia de que os alimentos não provocarão danos ao consumidor quando sejam preparados ou ingeridos de acordo com a sua utilização prevista”.

Segundo a Organização Mundial de Saúde (OMS), a SA é uma prioridade da saúde pública, visto que milhões de pessoas ficam doentes todos os anos e muitas morrem como resultado do consumo de alimentos não seguros (WHO, 2002).

Segundo o Plano de Ação da Cimeira Mundial de Alimentação de 1996, “existe segurança alimentar quando as pessoas têm, a todo momento, acesso físico e económico a alimentos seguros, nutritivos e suficientes para satisfazer as suas necessidades dietéticas e preferências alimentares, a fim de levarem uma vida ativa e saudável (Nascimento e Andrade, 2010).

Ao contrário do que muitas pessoas pensam, o conceito de SA não é atual nem recente. É um conceito que tem evoluído gradual e significativamente, sobretudo, ao longo das últimas décadas, sendo hoje amplamente reconhecido o seu carácter multidimensional e, em particular, a sua relação com os fenómenos da pobreza, desigualdade e exclusão social, o que faz com que continue em permanente (re) construção e seja motivo de aceso debate entre organizações internacionais ou regionais, governos nacionais, setor privado e sociedade civil, onde se destacam Organizações Não-Governamentais (ONG), organizações de produtores e de consumidores e movimentos sociais organizados (Almeida Filho *et al.*, 2007; Graça e Gregório, 2012; Brissos, 2016).

Contudo, é igualmente verdade que o mesmo tem acompanhado a evolução do Homem, com a descoberta do fogo e a aprendizagem accidental e uso de técnicas como a salmoura e a secagem, mesmo sem o saberem, foram os primeiros passos da segurança alimentar, uma vez que estas práticas promoviam a ingestão de alimentos cada vez mais inofensivos para a saúde (Gava, 1998), passando a SA a ser uma das suas principais preocupações senão a mais importante.

As preocupações em torno da (in) segurança alimentar podem ser identificadas no final do século XVIII, nos escritos do economista e demógrafo inglês Thomas Robert Malthus, onde postulou que a população mundial tinha tendência a crescer a uma proporção superior à da produção de alimentos, o que levaria à escassez dos recursos suficientes para alimentar toda a população (Nascimento e Andrade, 2010; Brissos, 2016). Porém, a “revolução industrial” aplicada à indústria alimentar viria, nas décadas futuras, melhorar consideravelmente a disponibilidade de todo tipo de alimentos, o que levou à passagem da escassez para a superabundância (Contreras, 2011). As alterações socioeconómicas, o desenvolvimento hipertrófico das cidades e o alargamento dos tempos de prateleira levaram ao aumento da produção agrícola intensiva, o que contribuiu para uma mudança irreversível do papel da Indústria Alimentar e que inclusive, revolucionou a relação do Homem com sua alimentação, perdendo progressivamente todo o contato com o ciclo de produção dos alimentos: a sua

origem real, os procedimentos e as técnicas aplicadas para a sua produção, conservação, armazenamento e transporte (Contreras, 2011).

O moderno conceito de segurança alimentar surge, todavia, apenas no início do século XX, na Europa, em particular, após o fim da Primeira Guerra Mundial (1ªGM) (1914-1918), relacionado com a segurança nacional, i.e., em que um país poderia dominar o outro se tivesse o controlo sobre o seu fornecimento de alimentos, vinculando o conceito de potência económica e militar à capacidade de produção (Burity *et al.*, 2010; Nascimento e Andrade, 2010; Brissos, 2016).

No início do século XX após a II Guerra Mundial (2ªGM), principalmente com a criação, em 1945, da Organização das Nações Unidas (ONU) e da *Food and Agriculture Organization of the United Nations* (FAO) e depois, em 1948, com a constituição da OMS, foi despontada a necessidade de desenvolver e implementar políticas específicas de alimentação e nutrição. Tal necessidade surgiu, uma vez que mais de metade da Europa se encontrava destruída e sem condições de produzir o seu próprio alimento. É então incorporado o princípio de suficiência ao conceito de SA, o qual associa a insegurança alimentar à produção insuficiente de alimentos nos países pobres (Almeida Filho *et al.*, 2007; Nascimento e Andrade, 2010; Graça e Gregório, 2012).

Em 1950 foram iniciadas reuniões conjuntas entre a FAO e a OMS para o desenvolvimento de trabalhos em nutrição, aditivos alimentares e matérias relacionadas. Na 11ª sessão da conferência da FAO foi aprovada a resolução que deu origem à constituição da comissão do *Codex Alimentarius* sendo que na 16ª sessão da assembleia mundial de saúde, em 1963, foi aprovado o estabelecimento do programa de adoção dos estatutos da comissão do *Codex Alimentarius* (Queimada, 2007).

Desde então a formulação de políticas de alimentação e nutrição tem sido uma responsabilidade partilhada entre a FAO, com ênfase na melhoria da eficiência ao nível da produção, elaboração, comercialização e distribuição de alimentos, e a OMS, com ênfase para a nutrição relacionada com a manutenção ou melhoria do estado de saúde e prevenção da doença (Almeida Filho *et al.*, 2007; Nascimento e Andrade, 2010; Graça e Gregório, 2012).

A expressão “segurança alimentar” ganhou destaque, particularmente na Europa, traduzindo a ideia de que, para fazer frente à fome, era preciso aumentar a oferta de alimentos de maneira autossuficiente. Portanto, além de atender às necessidades da população e garantir a segurança alimentar reclamava ações que tivessem em conta a balança comercial dos países. Este foco na oferta deveu-se aos efeitos destrutivos das duas grandes guerras sobre a base produtiva das principais agriculturas europeias (Almeida Filho *et al.*, 2007; Nascimento e Andrade, 2010; Graça e Gregório, 2012).

Até à década de 70, considerava-se prioritária a implementação de políticas de alimentação e nutrição para os países mais pobres e em desenvolvimento, os quais possuíam dificuldades em garantir uma disponibilidade alimentar suficiente. A implementação destas políticas era também essencial em períodos de crise ou guerras, em que a disponibilidade de alimentos poderia ficar comprometida (Graça e Gregório, 2012).



Na década de 80, com a superação da crise de alimentos, concluiu-se que os problemas da fome e da desnutrição eram subsequentes de problemas de distribuição e não só de produção, assim, o conceito de SA, passou a estar relacionado com a garantia de acesso físico e económico, em quantidades suficientes de alimentos, a todos os países (Burity *et al.*, 2010). Apoiada na teoria do economista e demógrafo inglês Thomas Robert Malthus, difundiu-se assim, a chamada revolução Verde<sup>1</sup>, entre as décadas de 1930 e 1980. Esta criou um elevado nível de apoio aos agricultores para a elevação da produção e da produtividade. Podemos concluir, pois, que a questão da SA naquele momento estava ligada exclusivamente à capacidade de produção de alimentos (Almeida Filho *et al.*, 2007; Nascimento e Andrade, 2010). No final da década de 80 e início da década de 90 do século XX, o conceito foi amplificado, incluindo questões referentes às vertentes sanitária, biológica e nutricional, sendo consolidado nas declarações da Conferência Internacional de Nutrição, em 1992, pela FAO e pela OMS, e passa a ser denominado Segurança Alimentar e Nutricional (Burity *et al.*, 2010; Nascimento e Andrade, 2010).

As entidades governamentais de todo o mundo têm vindo a fazer um elevado esforço de modo a promover e melhorar a segurança alimentar, no entanto, as alterações sociais e o estilo de vida cada vez mais “apressado”, i.e., o facto de as refeições serem feitas cada vez mais fora de casa e a escassez de tempo para preparar refeições, levaram a novos desafios para a indústria alimentar, como o aumento dos tempos de prateleira atendendo às novas necessidades do consumidor. Avanços das tecnologias de conservação, como a irradiação, liofilização ou embalagens de atmosfera modificada, e uma nova realidade de produtos pré-preparados, pré-confeccionados, etc., soluções mais rápidas e mais fáceis para um consumidor cada vez mais informado e exigente, tem sido um dos principais objetivos da indústria alimentar (Oliveira, 2007). Em contrapartida, as novas necessidades dos consumidores acarretam mais etapas e mais processamento de alimentos tornando os processos mais complexos. O que levou a um aumento do controlo e monitorização por parte das autoridades competentes (Oliveira, 2007).

A cadeia alimentar confronta-se atualmente com o aumento da legislação em matéria de higiene e segurança alimentar. As exigências e as preocupações atuais por parte dos consumidores e autoridades competentes, como é o caso da Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE) e da DGAV, têm originado uma revolução ao nível de procedimentos adotados até hoje. Assim, a aposta na qualidade e segurança alimentar terá de ser, obrigatoriamente, a principal estratégia a seguir pelos operadores do setor alimentar, de modo a manterem-se no mercado de forma credível, procurando assegurar um elevado nível de proteção da saúde pública (Oliveira, 2007).

---

<sup>1</sup> Refere-se à invenção e disseminação de novas sementes e práticas agrícolas que permitiram um vasto aumento da produção agrícola.

## 2.2 BREVE CARACTERIZAÇÃO DAS POLÍTICAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR EUROPEIAS

Face à evolução do setor alimentar, com a adoção de novas tecnologias e aplicação de novas práticas para o processamento de géneros alimentícios, tem sido notória uma crescente e permanente necessidade de revisão e atualização da legislação alimentar, para assegurar a manutenção da saúde pública.

Na década de 90, o sucessivo aumento das estratégias de produção intensiva consequente do aumento da população na União Europeia (UE), as alterações dos hábitos de consumo e a globalização dos mercados e do comércio, combinadas com diversos episódios de crises de saúde pública do foro alimentício, levaram a um aumento da desconfiança dos consumidores em relação à indústria alimentar (Novais, 2006; GPP, 2016). No âmbito desses acontecimentos, algumas das crises mais significativas, e que trouxeram mais sequelas, quer a nível da saúde pública, quer a nível económico, estão associadas à encefalopatia espongiforme bovina (BSE - *Bovine Spongiform Encephalopathy*), transmissível ao homem, popularmente designada como “Doença das Vacas Loucas”; às dioxinas em carne de frango e porco; à febre aftosa em ruminantes; ao uso de hormonas na produção de carne bovina; à utilização de antibióticos como promotores do crescimento dos animais; à existência de nitratos nas águas, entre outras situações. Estes acontecimentos constituíram um ponto de viragem para a evolução da Segurança Alimentar (SA) uma vez que vieram alertar para as falhas na conceção e aplicação da legislação alimentar na UE (CCE, 2000; Cunha e Moura, 2008). Deste modo, a UE “viu-se” obrigada a refletir, criar e fazer cumprir uma legislação aplicada às novas realidades, as denominadas “Normas Gerais de Legislação Alimentar” reforçando o sistema de controlo de toda a cadeia alimentar, “do prado ao prato” (CCE, 2000; Novais, 2006; GPP, 2016), de modo a atingir um nível de proteção e defesa da saúde dos consumidores elevado, uma vez que é exigido por lei que não sejam colocados no mercado géneros alimentícios impróprios para consumo humano e/ou prejudiciais para a saúde.

No ano de 1997, foi publicado o “Livro Verde” sobre os “Princípios Gerais da legislação alimentar” na UE, que promoveu, a comunicação entre fornecedores e consumidores, melhorou a aplicação da lei e a comunicação entre os Estados Membros sobre práticas de concorrência desleal, eliminação das diretivas e a adoção de regulamentos sobre a livre concorrência, para tendencialmente eliminar as diferenças nos sistemas legais e culturais dos vários países e, assim, contribuir para uma maior harmonização (Mariano e Cardo, 2007)

O Decreto-Lei nº 67/98, de 18 de Março, transpôs para a legislação portuguesa a Diretiva nº 93/43/CEE, a primeira lei sobre a definição dos princípios gerais de higiene e obrigatoriedade por parte dos operadores, reconhecendo as etapas das suas atividades, como fundamentais para garantir a segurança alimentar e o desenvolvimento de ações que tenham como finalidade a criação, aplicação, atualização e cumprimento de procedimentos de segurança, descritos no sistema *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP).

O debate público proveniente do “Livro Verde” levou então à realização e publicação do “Livro Branco”, sobre SA, em Janeiro do ano de 2000 (CCE, 2000), apresentando propostas de

reformulação da política alimentar abrangendo toda a cadeia alimentar (“do prado ao prato”) e estabelece uma política mais preventiva face a eventuais riscos alimentares e melhora, a nível europeu, a capacidade de reação rápida em caso de riscos comprovados. Este “Livro Branco”, prevê a necessidade de harmonização dos sistemas nacionais de controlo, de estabelecer um diálogo permanente com os consumidores e os profissionais do setor, com vista à recuperação da confiança mutua, bem como de colocar à disposição dos cidadãos, informações claras e precisas sobre qualidade, sobre os riscos que possam ocorrer e, a composição dos alimentos (GPP, 2016).

Na sequência destas reformulações, e da criação de normas legais alternativas, surgiu, então, o Regulamento (CE) nº 178/2002, de 28 de Janeiro, que determina e estabelece os princípios e normas gerais da legislação alimentar e cria a Autoridade para a Segurança dos Alimentos e estabelece os procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios. Este Regulamento é particularmente importante, pois assegura a qualidade dos géneros alimentícios, quer os destinados para consumo humano, quer para o consumo animal e atribui responsabilidades aos operadores dos alimentos num elevado nível de segurança e de salubridade em todas as etapas da cadeia de produção, sendo, igualmente, responsáveis pela sua rastreabilidade e segregação, caso se encontrem em condições inadequadas para consumo (Regulamento (CE) nº 178/2002, de 28 de Janeiro). Determina, ainda, que toda a legislação alimentar deverá ser fundamentada em conhecimentos científicos, tendo como base uma análise de risco, constituída pela avaliação, gestão e comunicação do risco com a finalidade de atingir um elevado nível de proteção da vida e da saúde humana (Regulamento (CE) nº 178/2002, de 28 de Janeiro).

Com o Regulamento (CE) nº 178/2002, de 28 de Janeiro, é criada, em Janeiro de 2002, a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (EFSA – *European Food Safety Authority*). Esta entidade tem a finalidade de avaliar, fornecer pareceres científicos independentes e apoiar técnico e cientificamente a legislação e as políticas comunitárias em todos os domínios que têm impacto direto ou indireto na segurança dos géneros alimentícios ou dos alimentos para animais (Regulamento (CE) nº 178/2002, de 28 de Janeiro). Outro ponto relevante do Regulamento (CE) nº 178/2002 foi a criação de sistema de alerta rápido (RASFF - *Rapid Alert System for Food and Feed*), para a notificação de riscos para a saúde humana, devido ao consumo de géneros alimentícios, ou alimentos para animais, abrangendo os Estados-Membros, a Comissão da União Europeia e a EFSA (Regulamento (CE) nº 178/2002, de 28 de Janeiro).

Em 2004, foi publicado o “Pacote Higiene” com a nova legislação da UE que está relacionada com a higiene dos géneros alimentícios onde se incluem:

- a) O Regulamento (CE) nº 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, estabelece os requisitos gerais de higiene que são destinados aos operadores do setor alimentar, em todas as fases da cadeia alimentar, e que são de aplicação obrigatória desde 2006. Este Regulamento revogou a Diretiva nº 93/43/CEE.

- b) O Regulamento (CE) nº 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, estabelece as regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal;
- c) O Regulamento (CE) nº 854/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, estabelece as regras específicas de organização dos controlos oficiais dos produtos de origem animal que são destinados ao consumo humano;
- d) Regulamento (CE) nº 882/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho da UE de 29 de Abril de 2004, relativo aos controlos oficiais realizados para assegurar a verificação do cumprimento da legislação, relativa aos alimentos para animais e aos géneros alimentícios e das normas relativas à saúde e ao bem-estar dos animais;
- e) Regulamento (CE) nº 1069/2009, do Parlamento Europeu e do Conselho da UE, de 21 de Outubro. Altera o Regulamento (CE) nº 1774/2002, do Parlamento Europeu e do Conselho da União Europeia, de 3 de Outubro de 2002, estabelece regras sanitárias relativas aos subprodutos animais não destinados ao consumo humano;
- f) O Regulamento (CE) n.º 2073/2005, de 15 de Novembro, relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios, alterado pelo Regulamento (CE) nº 1441/2007, de 5 de Dezembro.

Para a assegurar o cumprimento dos Regulamentos (CE) nº 852/2004 e nº 853/2004, ambos do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril, relativos ao “Pacote de Higiene”, surge o Decreto-Lei nº 113/2006, de 12 Julho, que, além de estabelecer o regime sancionatório, define como autoridades competentes a ASAE <sup>2</sup>, a DGAV, o Instituto da Vinha e do Vinho (IVV), a Direcção-Geral de Protecção das Culturas (DGPC), a Direcção-Geral das Pescas e Aquicultura (DGPA), a Direcção-Geral da Saúde (DGS), o Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária (INIAV) e o Instituto Português do Mar e da Atmosfera (IPMA), no âmbito de áreas específicas de atuação (Decreto-Lei nº 113/2006, de 12 Julho, alterado pelo Decreto-Lei nº 223/2008, de 19 de Novembro).

Este diploma tem igualmente a finalidade de determinar os processos com vista à aprovação dos códigos nacionais de boas práticas e ainda o procedimento de recurso em caso de não aprovação ou rejeição de produtos frescos de origem animal aquando da sua inspeção sanitária.

---

<sup>2</sup> Resultado da fusão da IGAE (Inspeção-Geral das Atividades Económicas) e da DGFCQA (Direcção-Geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar); Autoridade nacional de controlo oficial dos géneros alimentícios e organismo de ligação com outros Estados-Membros, responsável pela avaliação e comunicação dos riscos na cadeia alimentar. Criada no ano de 2006 com o Decreto-Lei (CE) n.º 237/2005, de 30 de Dezembro, revogado pelo Decreto-Lei (CE) n.º 274/2007, de 30 de Julho.

---

## 2.3 O RISCO E A SEGURANÇA ALIMENTAR

Segundo a OMS, a SA é uma prioridade da saúde pública e constitui, sem dúvida, uma das principais preocupações atuais, quer nos países desenvolvidos, quer nos países em desenvolvimento. Falhas neste âmbito, conduzem à transmissão de doenças de origem alimentar aos consumidores, nomeadamente, intoxicações e contaminações alimentares, podendo algumas ser fatais devido à ingestão de Género Alimentícios (GA) não seguros (WHO, 2002; OMS e INSA, 2006). Uma vez que as principais causas deste tipo de doenças são, essencialmente, a deterioração dos alimentos, decorrentes de deficientes condições de fabrico, transporte, armazenagem e distribuição, a cadeia alimentar confronta-se com o aumento da legislação na área da qualidade e segurança alimentar. As exigências e as preocupações atuais por parte dos consumidores e entidades oficiais, têm originado uma revolução ao nível de procedimentos adotados até hoje (Oliveira, 2007).

Muitos casos de doenças de origem alimentar não são comunicados porque muitos agentes patogénicos de origem alimentar causam sintomas leves ou semelhantes a uma gripe, e a vítima não procura auxílio médico. Portanto, o número de casos participados é apenas uma pequena percentagem do número real de casos de intoxicação alimentar (Forsythe, 2000). A OMS estima que apenas se conheça, oficialmente, 10% do total de ocorrências de doenças de origem alimentar, estimando-se que em Portugal aproximadamente 3 milhões de habitantes adoecem, anualmente (Soares, 2007; Iqa, 2008). Os sintomas mais comuns das doenças de origem alimentar são náuseas, vómitos, diarreia, dores de estômago, dores de cabeça e febre. A contaminação consiste na introdução não intencional ou na presença de contaminantes nos GA, i.e., qualquer agente biológico, químico e/ou físico que possam comprometer a segurança ou aptidão do alimento. O *Codex Alimentarius* define, então, o conceito de perigo como um agente químico, físico ou biológico presente no alimento que tenha um efeito adverso na saúde do consumidor (CCA - Codex Alimentarius Commission, 2003).

### 2.3.1 PERIGOS BIOLÓGICOS

A contaminação biológica é o processo de introdução e adaptação de espécies que não fazem naturalmente parte de um alimento, possuindo a maioria delas uma grande capacidade de ajuste às condições e limitações do meio, podendo provocar alterações no mesmo, sendo esta a principal razão para a frequente degradação dos alimentos.

Por estas razões, é bastante preocupante e apresenta um risco mais elevado para a segurança dos GA, podendo a sua introdução ser intencional ou acidentalmente, por vias humanas ou não (Baptista e Venâncio, 2003; Baptista e Linhares, 2005; Afonso, 2008).

Estima-se que cerca de 90% das doenças de origem alimentar sejam provocadas por perigos biológicos e neles incluem-se as bactérias (principais responsáveis por toxinfecções alimentares) e fungos, microrganismos capazes de se desenvolverem nos alimentos quando reunidas as condições adequadas. Para além destes, incluem-se, igualmente, parasitas, vírus, príões, organismos que não são capazes de se desenvolverem nos alimentos (Untermann,

1998; Baptista e Venâncio, 2003; Baptista e Linhares, 2005; Afonso, 2008). Os microrganismos fazem parte de uma flora presente na maioria dos alimentos. Contudo, a contaminação aqui retratada, a qual representa um risco significativo para segurança dos GA, é sobretudo a resultante de má manipulação e do somatório de erros no âmbito da aplicação das boas práticas de higiene, quer por parte do manipulador, da qualidade das matérias-primas ou da envolvente, entre outras possíveis fontes de contaminação.

### 2.3.2 PERIGOS QUÍMICOS

Existe um vasto número de agentes químicos que poderão contaminar os alimentos, dos quais apenas uma pequena fração foi estudada, no campo de ação dos efeitos nocivos para a saúde humana (Veiga *et al.*, 2009).

Os perigos químicos podem ter diversas origens e podem ocorrer através de contaminações ambientais do ar, água e solo, ou através do uso propositado de vários químicos, assim como de compostos resultantes do processamento. Como exemplos referem-se os seguintes: metais pesados, Bifenilos Policlorados (PCB's - *Polychlorinated Biphenyls*), dioxinas, nitrosaminas, hidrocarbonetos aromáticos policíclicos, medicamentos veterinários e produtos de limpeza ou lubrificantes. Podem surgir outros contaminantes químicos, de ocorrência natural como resultado de processos naturais de origem animal ou vegetal, tais como, a solanina, tetrodotoxina, cianeto, aflatoxina, entre outros (Forsythe, 2000; Baptista e Venâncio, 2003; Machado e Silvestre, 2005; Veiga *et al.*, 2009; ASAE, 2014).

Embora os riscos químicos sejam muitas vezes mascarados e, geralmente, difíceis de relacionar a um determinado alimento são uma importante fonte de doenças de origem alimentar, uma vez que são os principais responsáveis por doenças crónicas, aquando da ingestão de pequenas doses ao longo da vida (ex. substâncias carcinogénicas ou acumulativas), ou agudas, aquando da ingestão de doses elevadas (ex. intoxicação por venenos) (Afonso, 2008).

Importa, ainda, realçar como fontes de contaminação química, materiais que entrem em contacto com alimentos e más práticas de higienização. Caso os materiais utilizados em contacto com os alimentos e os procedimentos de limpeza e aplicação de detergentes e desinfetantes não sejam os adequados, poderá ocorrer uma migração de substâncias químicas para o alimento, constituindo assim um perigo para o consumidor (Forsythe, 2000; Veiga *et al.*, 2009).

### 2.3.3 PERIGOS FÍSICOS

Os perigos físicos, normalmente descritos como matérias ou objetos estranhos, incluem qualquer matéria física que possa causar doença, incluindo trauma psicológico e danos físicos no consumidor, tendo um impacte bastante negativo na imagem do produto e da empresa que o comercializa (Afonso, 2008). Estes podem ter uma origem diversa, no entanto podem estar associados a práticas de manipulação e de higiene inadequadas, deficiente preservação das instalações, equipamentos e de outros materiais que entrem em contacto com os alimentos,

entre outros (Baptista e Venâncio, 2003; Veiga *et al.*, 2009). Assim, destacam-se os pedaços de vidro, madeiras, pedras, metais, materiais de isolamento ou revestimento, ossos, espinhas, plásticos e objetos de uso pessoal (Baptista e Venâncio, 2003).

Ao contrário dos outros perigos, os perigos físicos são de fácil resolução, uma vez que a sua identificação é relativamente fácil por parte do operador, caso sejam de grandes dimensões (ossos e adornos pessoais). Contudo, caso sejam de pequenas dimensões, ao serem ingeridas podem causar danos sérios ao consumidor, como perfurações na boca, língua e no restante sistema digestivo, e ainda engasgamento e asfixia (Baptista e Venâncio, 2003; Veiga *et al.*, 2009).

## 2.4 A IMPORTÂNCIA DA SEGURANÇA ALIMENTAR PARA OS CONSUMIDORES

A SA é um direito de qualquer cidadão. A Comissão do *Codex Alimentarius* (CCA) refere que as pessoas têm o direito de confiar que os alimentos que consomem são seguros e adequados. Assim, todos os consumidores têm o direito de exigir produtos alimentares seguros e de elevada qualidade, sem trazer riscos para a sua saúde. Essa responsabilidade é de toda a cadeia alimentar. A deterioração de alimentos não só causa prejuízos ao comércio e turismo levando a perdas de rendimentos, desemprego e litígio, como leva à desconfiança dos consumidores e a doenças e lesões muitas vezes graves, podendo mesmo ser fatais (CCA - Codex Alimentarius Commission, 2003).

Nos últimos anos têm ocorrido diversas mudanças substanciais no setor alimentício, como consequência de diversos fatores, entre eles, o fenómeno da globalização, os diferentes hábitos e costumes, e a rapidez da informação (Oliveira e Thébaud-Mony, 1997; Vieira, 2009).

O consumidor tem-se mostrado cada vez mais preocupado com os alimentos que consome, tanto no que se refere à qualidade do produto, como também com questões voltadas para a segurança dos mesmos. Por essa razão, questões, como práticas de higiene adequadas, métodos de produção, uso de pesticidas, biotecnologia e o crescente interesse em tecnologias alternativas para redução de carga microbiana têm sido consideradas e ponderadas no momento da escolha de um produto. No entanto, os consumidores ainda têm restrições a algumas tecnologias, como, por exemplo, o uso da irradiação usada na conservação de alimentos (Andrade *et al.*, 2013).

Os consumidores que, no passado, tinham uma maior perceção de como os alimentos eram produzidos, sobretudo aqueles que possuíam algum contato com o meio rural, hoje, com as novas gerações de consumidores, perderam qualquer referência de como são produzidos os alimentos que ingerem, especialmente aqueles com elevado grau de transformação (Vieira, 2009).

A globalização de mercados, instaurada a partir do século passado, aliada às correntes e exigências de uma população mundial cada vez mais conscientizada e ativa na busca de seus direitos, culminou na necessidade de indicadores, reconhecidos a nível internacional, que assegurassem que a produção utiliza boas práticas (agrícolas, de fabrico, etc.). Aliam-se às boas práticas os selos de certificação de qualidade de produto e de ambiente (Vieira, 2009).

As falhas na segurança alimentar têm por isso implicações significativas podendo causar insatisfação aos consumidores e publicidade negativa, impondo encargos económicos significativos (Forsythe, 2000).

Os alimentos contaminados têm sido considerados um problema de saúde pública desde que foi aplicado, pela primeira vez, o “termo” segurança alimentar. A ocorrência de doenças transmitidas por alimentos continua a ser uma questão de prioridade, quer na saúde quer na sustentabilidade dos países em desenvolvimento e desenvolvidos. Os governos de todo o mundo esforçam-se por melhorar a segurança do “abastecimento” alimentar.

#### 2.4.1 EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO NA PREVENÇÃO DO RISCO ALIMENTAR NOS CONSUMIDORES

Hoje, o consumidor, está preocupado com aspetos que envolvem o ato de consumo, em saber de onde vem o alimento consumido e como é produzido. E, sendo o consumidor final, as mudanças pelas quais passam afetam, em maior ou menor grau, todos os setores do sistema em questão. Mais do que nunca, compreender o consumidor é reconhecido como uma necessidade vital não apenas para as empresas, mas para toda a organização que se assuma como orientada para o mercado (Vieira, 2009).

O consumidor é o elo final mais importante de qualquer cadeia agroindustrial pois é ele quem sustentará todo o sistema. Assim, possui um papel fundamental no que se refere à segurança dos alimentos (para a saúde e para o ambiente), no controle da sua produção, certificação de sua qualidade, garantia de sua origem (rastreado-se a sua produção), rotulagem, entre outros. E isto tem-se refletido nas políticas de segurança dos alimentos da FAO, através das normas do *Codex Alimentarius* (Vieira, 2009). A partir dessa visão, pode ser atribuída a importância ao consumidor, pois ele transmite, através da sua escolha de compra, quais os atributos de qualidade que deseja e quanto está disposto a pagar por eles. Portanto, de alguma forma a atuação dos cidadãos reflete-se nos regulamentos e controles do Governo nos produtos alimentícios. Com isso, pode-se deduzir que, estudar o comportamento do consumidor perante a enorme variedade de novos alimentos no mercado é importante (Vieira, 2009).

Uma série de estudos referem que os consumidores não possuem um conhecimento adequado e estruturado para evitar intoxicações alimentares no seu lar (Altekruse *et al.*, 1995; Meer e Misner, 2000; Medeiros *et al.*, 2001; Redmond e Griffith, 2003).

A prevenção de doenças de origem alimentar só poderá ser minimizada mediante educação alimentar dos consumidores e adoção de boas práticas de manipulação de alimentos seguros. Um conjunto de estudos indicam que existe uma relação muito concreta entre as más práticas de segurança alimentar aquando da manipulação dos alimentos nos lares dos consumidores e as intoxicações alimentares (Scott, 1996; Jevsnik, Hlebec e Raspor, 2008).

Tem sido alvo da preocupação de diversos investigadores sobretudo no que concerne ao grupo de consumidores jovens adultos, o estado de conhecimento sobre a temática da segurança alimentar, bem como o comportamento adotado nesta matéria (Unklesbay, Sneed e Toma, 1998; Garayoa *et al.*, 2005; Byrd-Bredbenner *et al.*, 2007; Sanlier, 2009).



Azevedo *et al.* (2005) referem no seu estudo de pesquisa por inquérito que existe uma urgente necessidade de educação do consumidor português no que respeita às boas práticas de manuseio de alimentos.

É cada vez mais imprescindível que as pessoas possuam formação e maior conhecimento em matéria de segurança alimentar, de modo a aplicarem boas práticas nos seus lares. Já dizia Paracelso (sec. XVI), pai da toxicologia, que a dose faz o veneno, i.e., muitas vezes os perigos alimentares não vêm de erros pontuais cometidos por apenas um operador, mas sim do somatório das más práticas cometidas por todos os operadores da cadeia alimentar daí ser imprescindível uma boa formação em matéria de segurança alimentar.

## 2.5 SISTEMAS DE GESTÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR

Nos dias que correm, existe uma crescente preocupação da população em geral quanto à alimentação. Cada vez mais, aquilo que ingerimos assume uma relevância significativa para os consumidores, entidades reguladoras e todos os elos da cadeia alimentar, principalmente nos aspetos relacionados com a saúde e nutrição (EPRALIMA, 2014).

De um modo geral, os consumidores adquiriram algumas reservas quanto à contaminação alimentar e utilização de resíduos ou pesticidas. A procura por produtos tradicionais e minimamente processados tem vindo a aumentar, por transmitirem cada vez mais confiança aos consumidores, não só pela qualidade mas também por aspetos relacionados com a sua origem (EPRALIMA, 2014).

Com os novos hábitos de consumo, foram desenvolvidas novas técnicas de produção, preparação e fornecimento de alimentos, para responder a estas solicitações dos consumidores, o que levou ao aparecimento de novos perigos. Isto obrigou a novos desafios, que incluem a realização de análise de riscos e definição de medidas de controlo mais específicas de higiene e de segurança dos alimentos promovendo a obtenção de produtos com um determinado nível de confiança, de modo a evitar doenças e danos provocados pela deterioração dos alimentos, assim como perdas, custos e uma influencia negativa sobre o comércio (EPRALIMA, 2014).

A implementação de sistemas de gestão da segurança alimentar, que obriguem produtores e empresas a seguir critérios rigorosos relacionados com a segurança alimentar, torna-se fundamental para o aumento da confiança do consumidor. Um Sistema de Gestão de Segurança Alimentar (SGSA) apresenta inúmeros benefícios como o cumprimento de requisitos legais e especificações; a garantia da rastreabilidade; a melhoria na qualidade dos produtos e serviços nos produtos comercializados; a redução do desperdício e custos operacionais, diminuindo a necessidade de destruição ou o reprocessamento por razões de segurança do produto final e principalmente evitar a ocorrência de doenças de origem alimentar (EPRALIMA, 2014).

### 2.5.1 CODEX ALIMENTARIUS

O *Codex Alimentarius* (expressão em latim que significa “código alimentar” ou “Livro sobre alimentos”) é um conjunto de padrões reconhecidos internacionalmente, códigos de conduta, orientações e outras recomendações relativas a alimentos, produção de alimentos e segurança alimentar. É constituído por uma série de documentos relevantes em matéria de Higiene e Segurança Alimentar, nomeadamente normas alimentares internacionais e disposições de natureza consultiva. Este documento recomenda a adoção de metodologias de controlo com base na análise de perigos e de controlo de pontos críticos, com a finalidade de reforçar a segurança alimentar, desde a produção primária ao consumidor final (CCA - Codex Alimentarius Commission, 2003). Desenvolvido e mantido pela CCA, uma comissão estabelecida, em 1963, pela FAO e pela OMS, tem por objetivos proteger a saúde dos consumidores para assegurar práticas justas relativamente ao comércio de alimentos, e por isso, tornou-se um ponto de referência mundial para os consumidores, operadores de empresas do sector alimentar que produzem, transformam, armazenam e/ou distribuem géneros alimentícios, bem como para os organismos de controlo e comércio de alimentos. A CCA, frequentemente referida simplesmente como *Codex*, é constituída por um corpo intergovernamental, atualmente com 187 países membros e uma organização membro (a UE), aberta a todos os membros da FAO ou da OMS (CCA - Codex Alimentarius Commission, 2003).

### 2.5.2 HACCP

De acordo com o estabelecido pelo Regulamento (CE) nº 178/2002, requerido pelo Regulamento (CE) nº 853/2004 e assegurado através do Decreto-Lei nº 113/2006, a partir de 2006 os operadores das empresas do setor alimentar são obrigados a aplicar e manter permanentemente processos baseados nos 7 Princípios do HACCP.

O HACCP, em português Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos, é internacionalmente reconhecida e formalizada pelo CCA criada pela FAO / WHO. Este é um sistema preventivo, reconhecido internacionalmente de análise de perigos e controlo de pontos críticos que visa a segurança alimentar de setores da indústria alimentar, i.e., desde "o prado até ao prato". Trata-se de um sistema organizado para a prevenção e controlo de potenciais perigos para a saúde do consumidor, em operações que envolvam alimentos. Funciona como, uma ferramenta de identificação e análise dos pontos críticos nas etapas de produção de alimentos definindo, medidas de vigilância para o controlo dos mesmos (Figueiredo e Neto, 2001; EPRALIMA, 2014).

Este é um SGSA flexível, i.e., a implementação dos seus princípios é adaptada e proporcional à complexidade e/ou tamanho das empresas, sendo mais complexo para uma empresa maior e mais simples para uma empresa menor, desde que os objetivos de segurança sejam alcançados (Novais, 2006).

Com a aplicação deste sistema, é procurada a garantia que todos os produtos alimentares colocados à disposição do consumidor são seguros. No caso de este sistema ser mal

implementado ou não houver procedimentos de verificação (auditorias externas e internas), que confirmem que o sistema está atualizado, podem ser colocados, no mercado, produtos impróprios para consumo apresentando, assim, riscos para a saúde do seu consumidor (EPRALIMA, 2014).

Na Europa, o sistema HACCP tornou-se relevante, a partir de 1990, com o formular da legislação derivado das alterações da regulamentação sobre a higienização (Baptista e Antunes, 2005; EPRALIMA, 2014). O conceito de HACCP evoluiu continuamente, ao longo dos anos, tornando-se o sistema mais completo e eficiente com a sua aplicação (Surak, 2009).

Segundo Alves *et al.* (2003), para que um sistema HACCP seja implementado e funcione de modo eficaz deverá ser acompanhado de programas de pré-requisitos (PR) que visam assegurar as condições operacionais e ambientais básicas, necessárias para a obtenção de alimentos seguros. Segundo o Decreto-Lei n.º 67/98 de 18 de Março, alterado pelo Decreto-Lei n.º 425/99 de 21 de Outubro, entende-se por PR uma série de procedimentos ou etapas, universais, que controlam as condições operacionais básicas de higiene e práticas adequadas dentro de uma empresa alimentar para a produção de alimentos seguros (Alves *et al.*, 2003; Keener, 2007). Desta forma, os PR gerais incluem uma avaliação prévia das condições existentes em relação às infraestruturas, transporte, tratamento de resíduos e subprodutos alimentares, procedimentos de prevenção da entrada e permanência de pragas, abastecimento de água, higiene pessoal, formação e rastreabilidade, entre outras. (Alves *et al.*, 2003; Regulamento (CE) nº 852/2004, de 29 de Abril).

A FSA (*Food Standards Agency*), agência inglesa equiparada à ASAE, criou uma metodologia, mais flexível e simplificada, baseada nos princípios do HACCP para Pequenas e Médias Empresas (PME's), chamada em português Contaminação Cruzada, Higienização, Arrefecimento e Confeção (CHAC) ou 4C's em inglês.

Esta metodologia simplifica os PR do HACCP em 4 pontos chave, criando um "manual" com procedimentos e medidas preventivas para esses pontos chave, sendo eles a Contaminação Cruzada (*Cross-contamination*), Higienização (*Cleaning*), Arrefecimento (*Chilling*) e a Confeção (*Cooking*).

Esta metodologia permite às PME's simplificar os procedimentos, exigindo, no entanto, bom conhecimento das regras de higiene alimentar e responsabilização quer os manipuladores de alimentos quer os operadores das empresas (AHRESP, 2017; ASAE, 2017).

### 2.5.3 ISO 22000

A Organização Internacional de Normalização (ISO - *International Organization for Standardization*) é atualmente a maior organização mundial, não-governamental, que se dedica ao desenvolvimento de normas internacionais para empresas, governos e sociedades. Esta organização foi criada em 1947 e atualmente abrange 162 países. Segundo a organização, são já mais de 21 000 as normas internacionais que abrangem as mais diversas áreas e sectores,

oferecendo soluções práticas e benefícios para quase todos os sectores da economia, atividade e tecnologia (ISO, sem data).

A ISO 22000:2005 foi criada, em 2001 e publicada em 2005, para colmatar a lacuna existente no quadro normativo da ISO9001:2000, no que respeita a deteção de perigos alimentares, que salienta o papel do sistema HACCP no SGSA (Arvanitoyiannis, 2009).

A ISO 22000:2005 é específica para as empresas do setor alimentar e é compatível com outras normas do sistema de gestão podendo ser aplicada de forma independente ou combinada com outras referenciais. Tem como principais objetivos alcançar a segurança alimentar garantindo a proteção do consumidor reforçando deste modo a sua confiança, cumprir com os requisitos de HACCP e fornecer um padrão controlável que possa ser utilizado tanto para auditoria interna como para certificações (Arvanitoyiannis, 2009).

Segundo a ISO 22000:2005, a segurança alimentar é definida como o “conceito de que um GA não causará danos ao consumidor quando preparado e/ou ingerido de acordo com a utilização prevista”. Deste modo, a segurança alimentar está relacionada com a presença de perigos associados aos géneros alimentícios no momento do seu consumo (ingestão pelo consumidor). Uma vez que, a introdução desses perigos pode ocorrer em qualquer etapa da cadeia alimentar, torna-se essencial a existência de um controlo adequado ao longo da mesma. Consequentemente, a segurança alimentar é assegurada por todas as partes que integram a cadeia alimentar, desde os produtores primários, fabricantes de géneros alimentícios, operadores e subcontratados encarregues do transporte e armazenamento até à venda do produto final (Alves *et al.*, 2003).

A certificação da segurança alimentar (HACCP / ISO 22000) pode desempenhar, aqui, um papel importante, oferecendo o reconhecimento a todas os intervenientes cujos sistemas de segurança alimentar estejam certificados e garantido assim, de forma independente e imparcial, que os seus produtos foram produzidos, manipulados, embalados, distribuídos e fornecidos de forma segura e em conformidade com as exigências definidas através destas normas (Certif, 2016).

#### 2.5.4 OUTROS NORMATIVOS

Existem outros referenciais normativos relacionados com a segurança alimentar, suportados na metodologia HACCP. Referem-se por exemplo as normas BRC, IFS, FSSC 22000 entre outras.

A BRC (*British Retail Consortium*) desenvolveu um referencial Global para a Segurança Alimentar de carácter obrigatório para todos os retalhistas do Reino Unido, o BRC.

O aumento da comercialização global originou a rápida adoção deste referencial nos diversos continentes, de modo a ajudar as empresas a cumprir os requisitos de segurança, legalidade e qualidade, incluindo as boas práticas de fabrico.

A Certificação BRC pressupõe a adoção e implementação da metodologia HACCP, a existência de um sistema de gestão da qualidade documentado e eficaz, e o controlo das condições ambientais das instalações, controlo do produto, processo e pessoas. Este referencial é atualmente adotado por

fornecedores da Europa, África, Médio Oriente, Ásia, Austrália, América do Norte e Sul (Apcer, sem data a; SATIVA, sem data).

As normas IFS (*International Featured Standards*), desenvolvidas pelas federações retalhistas alemã e francesa, aplicam-se a todas as organizações que processem alimentos ou quando há um potencial perigo de contaminação dos produtos durante o embalamento. Estas foram criadas para assegurar a qualidade e segurança dos produtos.

A IFS define requisitos para as organizações que pretendem diferenciar-se pela excelência na qualidade, segurança alimentar e satisfação dos seus clientes. Este referencial está direccionado para a indústria agroalimentar, especialmente fornecedores de marcas próprias uma vez que inclui vários requisitos sobre o cumprimento de especificações do cliente.

Estas normas levam ao cumprimento dos requisitos legais de segurança e disponibilizam normas comuns e transparentes para os fornecedores, bem como uma resposta concreta à expectativa dos clientes, no que respeita à segurança dos produtos (Apcer, sem data b).

A FSSC 22000 é uma norma de certificação completo de sistemas de segurança alimentar baseada na integração da norma de sistemas de gestão da segurança alimentar ISO 22000 e nas especificações técnicas aplicáveis específicas do setor para Programas de PR, incluindo:

- ISO/TS 22002-1 (Produção de Alimentos)
- ISO/TS 22002-4 (Embalagens)
- PAS 222 (Produção de Alimentação Animal)

Se a empresa se encontrar já com certificação ISO 22000, é preciso apenas uma auditoria adicional em relação a uma das especificações técnicas indicadas acima para obter a certificação FSSC 22000.

A FSSC 22000 representa uma abordagem abrangente para a gestão de riscos voltada à segurança dos alimentos em toda a cadeia de fornecimento de alimentos, desenvolvida para os sistemas de gestão de segurança de alimentos para consumo humano e para animais (LRQA, 2017). Todos os referenciais requerem a conformidade com a metodologia HACCP e o cumprimento integral da legislação em vigor.

### 3 METODOLOGIA

#### 3.1 MUNICÍPIO DO SEIXAL

Declarado concelho em 1836, o município do Seixal (figura 3.1), com cerca de 164,181 habitantes, situa-se na «Margem Sul» do Rio Tejo, na península de Setúbal, limitado a norte pelo mesmo rio, a oeste pelo concelho de Almada, a leste pelo concelho do Barreiro e a sul pelo concelho de Sesimbra (PORDATA, 2016; CMS, 2017d).



**Figura 3.1.** Figura ilustrativa do concelho do Seixal  
(IN2SET, sem data).

O concelho cobre uma área territorial de cerca de 95 km<sup>2</sup> e é constituído por seis freguesias (Figura 3.2), nomeadamente Aldeia de Paio Pires, Amora, Arrentela, Corroios, Fernão Ferro e Seixal, sendo que atualmente com a nova reestruturação, a Aldeia de Paio Pires, Amora e Seixal encontram-se oficialmente unidas na União das Freguesias do Seixal, Arrentela e Aldeia de Paio Pires (PORDATA, 2016; CMS, 2017d).



**Figura 3.2.** Figura ilustrativa das freguesias do concelho do seixal  
(In: [https://c1.staticflickr.com/3/2501/3807758143\\_27390fd49e.jpg](https://c1.staticflickr.com/3/2501/3807758143_27390fd49e.jpg)).

O concelho foi também o palco onde Vasco da Gama e Paulo da Gama construíram a sua frota marítima para se deslocarem até à Índia. O município conta com inúmeras quintas senhoriais e com um património riquíssimo, testemunho dessa época. Como recursos hídricos, além do rio Tejo, possui o rio Coina, o rio Judeu, o estuário do Tejo e a ribeira da Vala de Santa Marta (Infopédia, 2003).

Graças à sua localização central, estando muito próximo a Lisboa e com a melhoria das acessibilidades e mobilidade, principalmente ao nível dos transportes públicos, levou à fixação

de indústrias e empresas, e também, à necessidade de procura de habitação a preços mais acessíveis, afirmando-se como um local promissor tanto para investimento privado como para área residencial (CMS, 2017d). O significativo crescimento e desenvolvimento deste concelho transformou, num curto espaço de tempo, um território de características predominantemente rurais, num concelho urbano constituído por aglomerados de grandes dimensões, quer populacionais quer em número de empresas e estabelecimentos e ainda de equipamentos sociais (CMS, 2017d).

Em virtude da extensa zona ribeirinha, no Seixal e na Amora, um dos investimentos que recentemente tem levado à sua requalificação está associado ao turismo e ao lazer. A dinamização de iniciativas culturais, novos espaços gastronómicos, tem sido igualmente motor de atração de visitantes ao município, assim como o crescimento do número de estabelecimentos e indústrias (CMS, 2017d). Devido a este desenvolvimento e crescimento, as políticas de segurança alimentar tornam-se imprescindíveis para salvaguardar a saúde pública e promover a melhoria e equidade no tecido industrial e comercial associados à cadeia alimentar.

### 3.1.1 CÂMARA MUNICIPAL DO SEIXAL

A Câmara Municipal do Seixal (CMS) (Figura 3.3) é o órgão executivo do município, cujas competências estão consagradas na Lei nº 5-A/2002, de 11 Janeiro e na lei nº 75/2013, de 12 de Setembro.



**Figura 3.3.** Camara Municipal do seixal  
(CMS, 2017c).

Quanto à Assembleia Municipal, é um órgão deliberativo do município, sendo composta por membros representativos de todos os municípios e pelos presidentes das juntas de freguesia. De entre as várias competências atribuídas à assembleia municipal fazem parte o acompanhamento e fiscalização da atividade da camara municipal, aprovação do plano de atividades e do orçamento anual, estabelecimento de taxas, posturas e regulamentos, aprovação do plano diretor municipal, salvaguardar os interesses do concelho e promover o bem-estar da população, no respeito pela Constituição da República e pela legalidade democrática (CMS, 2017b).

A Assembleia Municipal tem as competências conferidas pelos artigos 24º e 25º do anexo à Lei nº 75/2013, de 12 de Setembro, que introduziu alterações à Lei nº 169/99 de 18 de Setembro e à Lei 5-A/2002 de 11 de Janeiro (CMS, 2017b).

### 3.1.2 MÉDICO VETERINÁRIO MUNICIPAL

O médico veterinário municipal (MVM) possui competências de enorme relevo em questões de saúde pública veterinária desde meados do século XIX. O desempenho das suas atividades está regulamentado pelo Decreto-Lei nº 116/98, de 5 de Maio, em que o MVM assume um papel de grande relevo no âmbito das várias atividades das ciências médico veterinárias no município ao qual se encontra vinculado, i.e., no domínio da saúde e bem-estar animal; da saúde pública veterinária; e da higiene e segurança em toda a cadeia alimentar de origem animal.

Apesar de depender hierárquica e disciplinarmente do respetivo presidente da Câmara Municipal, funcionalmente, tem o dever de colaborar, em alguns domínios, com o Ministério da Agricultura, Florestas e do Desenvolvimento Rural (MAFDR), através dos seus serviços veterinários regionais e da coordenação destes com a DGAV e ASAE.

O Decreto-Lei n.º 116/98, de 5 de Maio, enumera alguns desses domínios de intervenção em colaboração com o MAFDR na área do respetivo município:

- Saúde e bem-estar animal;
- Saúde pública veterinária;
- Segurança da cadeia alimentar de origem animal;
- Inspeção higio sanitária;
- Controlo de higiene da produção, transformação e alimentação animal;
- Controlo veterinário de animais;
- E controlo dos produtos provenientes das trocas intracomunitárias e importados de países terceiros.

Assim, entre outras tarefas exercidas, é da competência do MVM executar ao nível do seu município, as seguintes funções:

1. Colaborar na execução das tarefas de inspeção higio sanitária e controlo higio sanitário das instalações para alojamento de animais, produtos de origem animal e estabelecimentos comerciais ou industriais onde se abatam, preparem, produzam, transformem, fabriquem, conservem, armazenem ou comercializem animais ou produtos de origem animal e seus derivados;
2. Emitir parecer, nos termos da legislação em vigor, sobre as instalações e estabelecimentos referidos na alínea anterior;
3. Elaborar e remeter, nos prazos fixados, a informação relativa ao movimento nosonecológico dos animais;
4. Notificar de imediato as doenças de declaração obrigatória e adotar rapidamente as medidas de profilaxia determinadas pela DGAV sempre que sejam detetados casos de doenças de carácter epizootico;
5. Emitir guias sanitárias de trânsito;
6. Participar nas campanhas de saneamento ou de profilaxia determinadas pela autoridade sanitária veterinária nacional;



7. Colaborar na realização do recenseamento de animais, de inquéritos de interesse pecuário e/ou económico e prestar informação técnica sobre abertura de novos estabelecimentos de comercialização, de preparação e de transformação de produtos de origem animal.

#### 3.1.2.1 AUTORIDADE SANITÁRIA VETERINÁRIA CONCELHIA

O MVM é igualmente a autoridade sanitária veterinária concelhia (ASVC) ao nível da respetiva área geográfica de atuação, cujos poderes lhe são conferidos a título pessoal, não delegáveis, pela autoridade sanitária veterinária nacional, a DGAV (artigo 2º, do Decreto-Lei n.º 116/98, de 5 de Maio). O facto de não ser delegável, leva a que em caso de ausência ou impedimento, este seja substituído pelo MVM de um dos concelhos limítrofes, a designar pela Autoridade Sanitária Veterinária Nacional (Decreto-Lei n.º 116/98, de 5 de Maio).

A nomeação de ASVC confere-lhe o poder de, sem dependência hierárquica, dentro da respetiva área concelhia, tomar qualquer decisão que considere indispensável para a prevenção e correção de fatores ou situações suscetíveis de causarem danos graves à saúde pública bem como nas competências relativas à garantia da salubridade e segurança alimentar dos produtos de origem animal.

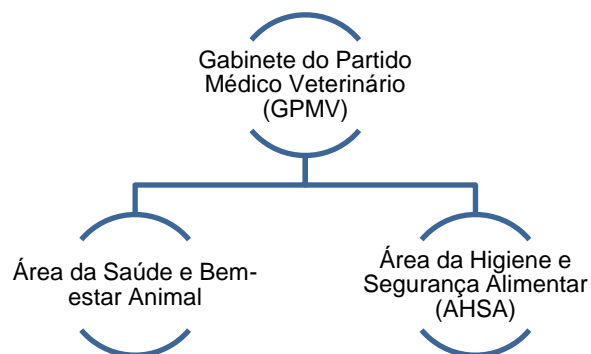
Em caso de sobreposição de funções, prevalece o serviço municipal (Decreto-Lei n.º 116/98, de 5 de Maio).

É igualmente dever do MVM, enquanto ASVC, articular com a Autoridade de Saúde Concelhia nas questões inerentes à saúde pública, tendo poderes para solicitar a colaboração e intervenção das autoridades administrativas, policiais e de fiscalização das atividades económicas (Decreto-Lei n.º 116/98, de 5 de Maio).

O município do Seixal encontra-se, desde 2015 até ao momento presente, sem MVM e, tal como descrito no capítulo 3.1.1., na ausência deste é necessário recorrer a um dos MVM dos concelhos limítrofes, este designado pela DGAV. Presentemente é o MVM do concelho de Sesimbra, que, em regime de substituição, assume as competências e deveres de ASVC da área geográfica do concelho do Seixal.

#### 3.1.3 GABINETE DO PARTIDO MÉDICO VETERINÁRIO

O GPMV encontra-se inserido no pelouro da Defesa do Consumidor e Segurança Alimentar da CMS. Este gabinete tem como objetivo aplicar ao nível concelhio os deveres contemplados na legislação em vigor, no que respeita aos deveres dos médicos veterinários municipais (Figura 3.4). O MVM tem de possuir ao seu dispor meios necessários, assim como promover a formação de uma equipa pluridisciplinar, com vista a garantir que todos os setores onde este intervém funcionam de forma eficaz e constante.



**Figura 3.4.** Organograma do Gabinete do Partido Médico Veterinário, Camara Municipal do Seixal.

A heterogeneidade das competências que lhe são atribuídas levam à necessidade de lhe serem facultados recursos humanos técnicos e administrativos, permanentemente de prevenção, os quais, de acordo com a legislação europeia e com o código do procedimento administrativo, com dever de imparcialidade, isenção e sigilo.

No âmbito dos procedimentos afetos ao GPMV, à imagem dos domínios das ciências médico-veterinárias e em virtude dos recursos humanos existentes e das suas áreas de formação, o mesmo reúne essencialmente duas áreas, a de Saúde e Bem-estar Animal, e a de Higiene e Segurança Alimentar.

De seguida, serão apresentados, em função de cada área, os principais procedimentos do GPMV.

No domínio da Higiene e Segurança Alimentar, o GPMV tem como objetivo a promoção da vigilância da cadeia alimentar de origem animal. Contudo, é efetuada uma discriminação mais exaustiva dos procedimentos prestados por esta área no Capítulo 3.2.

### 3.2 ÁREA DE HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR DO GABINETE DO PARTIDO MÉDICO VETERINÁRIO

A Área de Higiene e Segurança Alimentar (AHSA) do GPMV tem a finalidade de assegurar o apoio técnico e administrativo ao MVM, no domínio das suas competências legais inerentes à cadeia alimentar de origem animal do concelho do Seixal. Esta vigilância abrange tanto atividades industriais como comerciais, fixas ou não sedentárias, que produzam, transformem, armazenem, transportem, preparem, confeccionem ou comercializem géneros alimentícios associados ao setor da carne, do pescado, dos lacticínios, dos ovos e do mel, assim como dos seus derivados (CMS, 2017a).

São alguns exemplos, estabelecimentos popularmente designados de talhos, peixarias, mercados municipais, entrepostos de armazenagem, minimercados, supermercados, hipermercados, pequenas indústrias, veículos de transporte e as cantinas de estabelecimentos escolares ou de Instituições Particulares de Solidariedade Social (IPSS), bem como atividades

alimentares presentes em feiras e eventos culturais ou populares, e atividades de restauração ou de comércio a retalho, com um caráter não sedentário (CMS, 2017a).

Atualmente a AHSA compreende uma médica veterinária, um tecnólogo alimentar e um administrativo com formação em higiene e segurança no trabalho. Foi conferida ao tecnólogo alimentar a responsabilidade de planejar e gerir a operacionalidade desta área, sob orientação hierárquica e do MVM em regime de substituição, assim como em articulação com a Direção de Serviços Veterinários Regionais da Região de Lisboa e Vale do Tejo (DRSVLVT).

As atividades da AHSA, com vista a prestar apoio ao MVM na vigilância da cadeia alimentar de origem animal resumem-se a apenas três procedimentos:

- Atendimento público;
- Controlo oficial;
- Avaliação técnica.

### 3.2.1 MISSÃO E POSTURAS

A missão da AHSA, de acordo com o referido nos capítulos 3.1.1 e 3.1.3, consiste na vigilância da cadeia alimentar de origem animal. A proximidade com os agentes económicos, uma vez que se encontra enquadrada numa autarquia local, assim como a natureza dos seus procedimentos, permitem-lhe recorrer à tão apelidada “flexibilidade”, contemplada no Regulamento (CE) n.º 852/2004.

A existência de outras autoridades com intervenção na cadeia alimentar, nomeadamente a ASAE, com metodologias e periodicidades distintas, legitimam, sob supervisão da DGAV, assim como do MVM, a tomada, sempre que possível de posturas pedagógicas por parte dos técnicos da AHSA, em alternativa a medidas coercivas (CMS, 2017a).

Deste modo, enquanto a ASAE revela maior capacidade na promoção de investigação e de controlos intensivos, inclusive recorrendo por vezes ao próprio MVM para efeito de parecer sanitário, a AHSA promove a realização de uma vigilância mais regular e próxima do agente económico.

Exemplo dessa postura, sempre que possível, mais flexível e pedagógica, desde que não esteja em causa a saúde pública, é o recurso à determinação de prazos para a retificação de incumprimentos em matéria da higiene dos géneros alimentícios, em alternativa à imediata aplicação de contraordenações e sanções. Também pode ser recorrente a realização de controlos oficiais de verificação, com vista a pressionar proactivamente o agente económico para a correção de infrações detetadas aquando de controlos anteriores.

Até ao presente, estas metodologias preventivas, sem prejuízos avultados para as entidades controladas são mais vantajosas pelo facto de, através da permanente proximidade, o agente económico não deixar de cometer irregularidades só porque lhe é exigido, mas sim por lhe ser explicado sob fundamento científico e técnico, e por este ser cronicamente supervisionado, resulta numa maior recetividade por parte destes. Mais, a visita frequente dos técnicos resulta

igualmente numa comunicação mais regular, com uma articulação e atualização, face à legislação, mais contínua.

Porém, sempre que não for viável, a AHSA poderá através do MVM elaborar autos de notícia, os quais, por sua vez, são reencaminhados para a DGAV a fim de ser instruído o processo de contraordenação. Sempre que se justifique, poderão ser aplicadas sanções acessórias por decisão da ASVC ou da DGAV.

### 3.2.2 ATIVIDADES OPERACIONAIS/ PROCEDIMENTOS

Com vista a assegurar o cumprimento dos objetivos da AHSA do GPMV, encontram-se definidos os seguintes procedimentos:

#### - **Atendimento público/ apoio técnico**

Atendimento presencial ou telefónico a agentes económicos ou munícipes, previamente agendado ou mediante disponibilidade do corpo técnico, onde é prestado apoio e orientação técnica em matéria de higiene e segurança alimentar. Por norma, este procedimento é efetuado em dia específico.

Este procedimento contempla igualmente a possibilidade, mediante requerimento prévio e disponibilidade por parte do corpo técnico, da realização de ações de sensibilização/informação/esclarecimento, nas instalações da câmara ou *in loco*, em matérias diversas inerentes à higiene e segurança alimentar, ou da elaboração de panfletos ou manuais informativos, com vista à sensibilização neste domínio (CMS, 2017a).

#### - **Avaliação técnica**

Verificação, mediante pedido do executivo municipal ou requerimento prévio por parte de agentes económicos ou munícipes, do cumprimento dos requisitos técnicos e higiénicos em matéria de higiene e segurança alimentar, em estabelecimentos fixos ou não sedentários, através de projetos ou de vistorias *in loco*.

Da realização desse procedimento resulta a elaboração e emissão de um parecer técnico. Caso haja necessidade, pode ser igualmente solicitado voluntariamente por parte do seu representante a elaboração de um plano de acompanhamento crónico da atividade, até esta obter um grau de cumprimento satisfatório.

Este procedimento encontra-se sujeito a custos, de acordo com o preçário da Câmara Municipal do Seixal.

#### - **Controlos oficiais**

Os controlos oficiais têm como objetivo a verificação do cumprimento dos requisitos técnicos e higiénicos, bem como dos serviços regulares inerentes às atividades económicas associadas à cadeia alimentar de origem animal. (CMS, 2017a).

Os princípios estabelecidos pelo Regulamento (CE) n.º 178/2002, de 28 de Janeiro, ao defenderem o princípio da responsabilidade, a livre circulação dos produtos e o sucessivo

atenuar de fiscalizações intermédias, reforçaram ainda mais a importância e o papel dos controlos oficiais. Sendo assim, estes controlos têm por objetivo prevenir, eliminar ou reduzir os riscos para os seres humanos, bem como garantir boas práticas comerciais e defender os interesses dos consumidores (Regulamento (CE) n.º 882/2004, de 29 de Abril).

No entanto, é fundamental estabelecer, tanto a nível comunitário como nacional, um quadro harmonizado de regras gerais para planear, bem como para realizar os controlos oficiais, assim como intervir de forma mais assertiva junto das atividades económicas que realmente requerem mais acompanhamento. Isto é, a frequência dos controlos deve ser regular, porém, proporcional ao risco associado à atividade ou ao grau de incumprimento. De acordo com o artigo 3º, do Capítulo I, Título II, do Regulamento (CE) n.º 882/2004, de 29 de Abril, alguns fatores a ter em conta para a determinação do risco associado a uma empresa do sector alimentar são:

- A complexidade da atividade económica;
- As condições infraestruturais, os processos, os géneros alimentícios, e outras substâncias e materiais envolvidos;
- Os antecedentes dos operadores, no que respeita ao incumprimento da legislação ou informações que o possam indicar;
- A fiabilidade dos sistemas de gestão da segurança alimentar (baseados nos princípios da metodologia HACCP, ISO 22000 e 4Cs, entre outras).

De acordo com o Regulamento (CE) n.º 882/2004, de 29 de Abril, os controlos oficiais podem ser:

- Controlos de rotina;
- Controlos intensivos.

Esta distinção refere-se, respetivamente, a controlos efetuados de forma regular, de acordo com o grau de risco associado à empresa, e controlos efetuados pontualmente, no seguimento de participações ou denúncias.

Apesar de, por norma, não existir comunicação prévia, pode ser determinado pela autoridade competente que o agente económico seja informado antecipadamente da realização de um controlo oficial, de modo a que seja garantida a presença do técnico responsável pela segurança alimentar.

Porém, em função da legislação vertical de algumas tipologias de atividade, poderá ser determinada uma frequência mínima de controlos anuais, como é exemplo a legislação associada aos estabelecimentos de comércio a retalho de carne e seus produtos, popularmente designados de talhos. A qual segundo o artigo n.º 18 da secção IV do Decreto-Lei n.º 207/2008, de 23 de Outubro, determina que os MVM devem proceder periodicamente, pelo menos uma vez por ano, a visitas de inspeção a esses locais nas respetivas áreas da sua influência.

Independentemente da qualificação, conhecimentos e experiência profissional, as listas de verificação acabam por ser uma ferramenta de extrema importância para os executores dos

controles oficiais. Isto porque permitem uma eficaz orientação e coerência na sua realização, bem como facilitam o registo das observações associadas ao ato oficial, a identificação do agente económicos e o sucessivo reencaminhamento administrativo.

Encontram-se em anexo diversas listas de verificação usadas pela AHSA do GPMV, da Câmara Municipal do Seixal (Anexo II, III, IV e V).

As listas de verificação são proporcionais à complexidade da atividade como, por sua vez, à natureza do controlo oficial, se de rotina ou intensivo. Isto é, as listas de verificação de uma indústria ou de uma pequena atividade comercial serão significativamente distintas, assim como a lista de um controlo de rotina ou de um controlo intensivo para verificar apenas a fiabilidade do sistema de gestão da segurança alimentar.

As mesmas devem ser criadas e atualizadas periodicamente em função da legislação para cada tipologia de atividade.

Podem ser usadas igualmente outras ferramentas aquando dos controlos oficiais, como por exemplo termómetros, meios para promover a recolha de amostras ou equipamentos que permitam efetuar um registo fotográfico.

Posteriormente ao ato inspetivo e respetivo preenchimento da lista de verificação segue-se a elaboração do auto de vistoria, que enumera os incumprimentos observados, assim como eventuais recomendações, e da notificação, o rosto do auto de vistoria que oficia o agente económico, podendo igualmente, conceder-lhe prazos para a correção desses incumprimentos. Em função da natureza das infrações ou do seu grau de reincidência, podem ser tomadas medidas coercivas. Estas medidas podem consistir em (Regulamento (CE) n.º 882/2004, de 29 de Abril):

- Processo de contraordenação e respetiva aplicação de coima;
- Restrição ou proibição da colocação de produtos no mercado;
- Recolha ou destruição dos produtos alimentares;
- Apreensão de bens inerentes à atividade;
- Suspensão ou encerramento da atividade;

Uma vez que são medidas extraordinárias à contraordenação e à respetiva aplicação de coima, as últimas quatro medidas são apelidadas de sanções acessórias.

As autoridades competentes, assim como os técnicos envolvidos, têm o dever de garantir imparcialidade, transparência, coerência e eficiência. Mais, todo o pessoal envolvido na organização e execução dos controlos oficiais não pode ter quaisquer conflitos de interesses (Regulamento (CE) n.º 882/2004, de 29 de Abril, Decreto-Lei n.º 4/2015, de 07 de Janeiro). Mais, têm igualmente o dever de precaver que o seu pessoal não revele informações abrangidas pelo sigilo profissional, nomeadamente, a confidencialidade de processos de investigação, relatórios associados aos controlos e dados pessoais (Regulamento (CE) n.º 882/2004, de 29 de Abril, Decreto-Lei n.º 4/2015, de 07 de Janeiro).

Ao longo dos últimos anos, o objetivo de salvaguardar a segurança da cadeia alimentar de origem animal através dos controlos promovidos pelo GPMV, tem abordado essencialmente as

seguintes tipologias de atividades deste setor: Indústrias do tipo 3<sup>3</sup>; estabelecimentos grossistas; estabelecimentos retalhistas do setor da carne ou do pescado, incluindo igualmente hipermercados, supermercados ou minimercados; entrepostos ou veículos de distribuição; restauração e restauração coletiva, incluindo cantinas escolares ou Instituições particulares de Solidariedade Social (IPSS); atividades não sedentárias de restauração ou de comércio a retalho; e Mercados Municipais.

Contudo, serão apenas apresentadas e abordadas posteriormente as tipologias de atividades acompanhadas aquando do período do estágio curricular.

### 3.2.2.1 PLANO DE APROVAÇÃO E CONTROLO DE ESTABELECIMENTOS – PACE, EXECUTADOS PELO MVM

O Regulamento (CE) nº882/2004, de 29 de abril, prevê que os Estados-Membros criem e executem um Plano Nacional de Controlo Plurianual Integrado (PNCPI), com base na Decisão n.º 2007/363/CE, assim como atualizá-lo regularmente.

Em Portugal, o PNCPI é elaborado pelo Ministério da Agricultura, Florestas do Desenvolvimento Rural (MAFDR), e coordenado pela DGAV, envolvendo a colaboração de outras entidades e das Câmaras Municipais.

Este plano é constituído por diversos planos de controlo oficial documentais, tendo como objetivo assegurar que o controlo oficial cobre toda a legislação alimentar e todos os géneros alimentícios, ao longo de toda a cadeia alimentar.

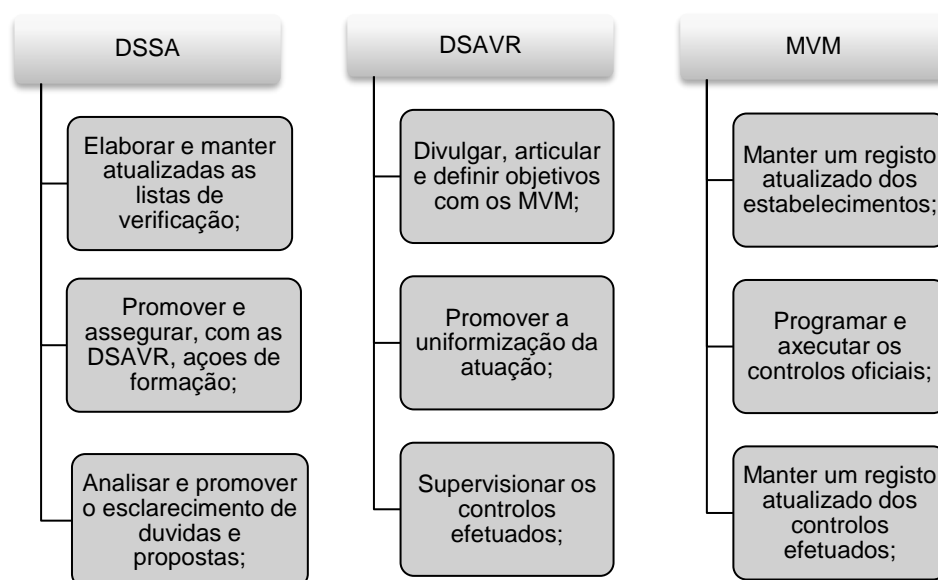
A implementação do PNCPI permite obter uma visão global e uniforme da atuação das diferentes autoridades competentes, bem como a cooperação entre estas, encontrando-se presente em anexo (Anexo I) (ASAE, 2016; DGAV, 2017).

Desde meados de 2008, parte do PNCPI, no seguimento do Regulamento (CE) n.º 178/2002, de 28 de Janeiro, assim como do Regulamento (CE) n.º 882/2004, de 29 de Abril, é executado a nível concelhio, em colaboração e sob supervisão da DGAV, através das competências dos MVM e dos técnicos das câmaras municipais, pela implementação e aplicação de um programa designado de PACE 07 (Plano de Aprovação e Controlo de Estabelecimentos), o qual se encontrava essencialmente focalizado, a nível local, na promoção de controlos oficiais a estabelecimentos de venda a retalho de carne e produtos à base de carne, assim como a estabelecimentos de venda a retalho de pescado e seus derivados, tendo igualmente o intuito, por parte da DGAV e da Direção de Serviços e Segurança Alimentar (DSSA), de padronizar os critérios estabelecidos pelo Regulamento (CE) n.º 882/2004 (DGAV e DSHPV, 2012).

---

<sup>3</sup> Indústrias sujeitas apenas a um procedimento de comunicação prévia na câmara municipal (entidade coordenadora para esta tipologia de atividades de menor grau de risco). De acordo com o Decreto-Lei 73/2015, de 11 de Maio, encontram-se limitados a uma potência elétrica, potência térmica e ao número de trabalhadores. A aprovação deste tipo de estabelecimentos culmina com a atribuição de um NCV, ato que constitui o reconhecimento de que os estabelecimentos cumprem os requisitos previstos na legislação, em matéria de higiene e segurança alimentar (HISA, 2016).

A figura 3.5. demonstra as sinergias existentes no planeamento, supervisão e execução do PACE entre a DSSA, Direção de Serviços de alimentação e Veterinária Regional (DSAVR), no caso do concelho do Seixal a Direção dos Serviços de Alimentação e Veterinária da Região de Lisboa e Vale do Tejo (DSAVRLVT), e o MVM (DGAV e DSHPV, 2012).



**Figura 3.5.** Representação esquemática das atribuições dos serviços na elaboração do PACE.

A Câmara Municipal do Seixal e, por sua vez, o GPMV, implementaram e aplicam este programa desde o início de 2009 até ao presente.

O PACE 07, de acordo com a legislação comunitária referida no capítulo 2.2., é um modelo de controlo que se baseia numa avaliação de risco, com vista a verificação do cumprimento dos requisitos técnicos e higiénicos aplicáveis e definidos, essencialmente, pelos Regulamentos (CE) n.ºs 178/2002, 852/2004, 2073/2005, 1069/2009 e 1169/2011, assim como demais legislações verticais aplicáveis a cada tipologia de atividade. É sua intensão assegurar um elevado nível de proteção da saúde dos consumidores, por meio de medidas coerentes em toda a cadeia alimentar, verificando o cumprimento das regras em matéria de infraestruturas; higiene; do código de boas práticas; da realização de análises microbiológicas; da fiabilidade dos sistemas de gestão da segurança alimentar, baseados nos princípios da metodologia HACCP; da rotulagem e rastreabilidade; do reencaminhamento de resíduos, incluindo dos subprodutos de origem animal; e do uso adequado e responsável de aditivos. (DGAV, 2013).

Sintetizando, o PACE permite (DGAV, 2013):

- A promoção do cumprimento da legislação e a melhoria das condições de laboração;
- Normalizar procedimentos no controlo oficial dos estabelecimentos sem Número de Controlo Veterinário (NCV) incluindo o retalho, a executar pelos MVM dos municípios;



- Definir a articulação entre os municípios e os serviços locais, regionais e centrais da DGAV, no que diz respeito aos controlos oficiais;
- Definir os circuitos de informação e apresentação de resultados dos controlos oficiais;
- Manter a base de dados do Sistema de Informação do Plano de Aprovação e Controlo dos Estabelecimentos (SIPACE) atualizada.

Quanto à sua execução, os controlos oficiais são efetuados, no mínimo, por dois técnicos, e são realizados, preferencialmente, sem aviso prévio, de acordo com o definido no Regulamento (CE) nº 882/2004.

Após a apresentação ao agente económico da equipa e do âmbito do controlo oficial, é preenchida uma lista de verificação padrão e única a nível nacional, facultada e atualizada pela DGAV. As listas de verificação de estabelecimentos comerciais de venda a retalho de carne e produtos à base de carne; e a de estabelecimentos comerciais de venda a retalho de pescado e seus derivados encontram-se presentes no Anexo II e III, respetivamente.

Uma vez concluída a «vistoria», os técnicos envolvidos elaboram um auto de vistoria, enumerando os factos não conformes, assim como a legislação contrariada. Podem ser igualmente inseridas eventuais recomendações com vista à orientação técnica dos operadores. Posteriormente, o agente económico é então oficiado por parte do MVM, preferencialmente no prazo máximo de 15 dias, sendo-lhe reencaminhada uma notificação, a qual contem em anexo o auto de vistoria elaborado, assim como eventuais medidas ou prazos para a correção das inconformidades apresentadas.

Em função da natureza e da quantidade de incumprimentos, poderá ser determinado, dentro de prazos definidos pelo PACE, a realização de um controlo de verificação. Caso não tenham sido cumpridos os prazos estipulados, poderão ser aplicadas medidas coercivas (DGAV e DSHPV, 2012).

Todo este processo, bem como as notificações, são registados e inseridos no SIPACE.

O Sistema de Informação de apoio ao Plano de Aprovação e Controlo dos Estabelecimentos (SIPACE) consiste numa plataforma eletrónica para tratamento da informação resultante, desenvolvida numa parceria entre a DGAV e o Instituto Superior de Estatística e Gestão de Informação. Em anexo encontra-se um exemplo de um registo de um estabelecimento retalhista no SPACE (ANEXO VI).

Esta base de dados permite melhorar a capacidade de resposta, adaptar e modernizar a administração pública às novas exigências, assim como manter atualizada uma base de dados permanentemente consultável pelos operadores, com vista ao fomento da transparência.

O SIPACE resulta assim num cadastro, compreendendo um conjunto de informação relevante sobre os operadores das empresas do sector alimentar, sobre os seus estabelecimentos, atividades que desenvolvem, bem como os resultados dos controlos oficiais a que foram sujeitos. Entre outra informação, designação social; número de identificação fiscal (NIF); estado do processo de autorização; e o risco associado, o grau de cumprimento e o risco estimado.

A frequência mínima para a realização de num novo controlo oficial é calculada através do PACE, mais especificamente, é comunicada através das informações introduzidas no SIPACE.

A plataforma eletrónica recorre ao cálculo do Risco Estimado da atividade (RE), que caracteriza o risco da atividade no seu todo, quer pelas suas infraestruturas como pelo seu exercício da atividade, podendo situar-se numa escala de 1 a 5.

Na determinação do RE são considerados o Risco associado à atividade (RA), a sua Dimensão (D) e o Grau de Cumprimento (GC) apurado aquando do controlo oficial, ou apenas pelo GC quando o grau de cumprimento aquando do controlo oficial foi baixo.

O Risco Associado (RA) está inerente à complexidade da atividade, assim como dos riscos dos seus processos produtivos, natureza do processamento e/ou grau de manipulação, o qual pode ser expresso numa escala de 1 a 4, predefinido pelo PACE para cada tipo de atividade.

O risco associado para atividades que não implicam grandes manipulações de produtos e/ou que envolvam operações com baixa probabilidade de gerar riscos significativos para o consumidor, como é o caso dos estabelecimentos retalhistas acompanhados por MVM, quer da carne ou do pescado, é 2 (DGAV e DSHPV, 2012).

A dimensão da atividade (D) é uma variável que pode alternar entre 2 ou 4, 2 se houver cinco ou menos trabalhadores, 4 se forem mais do que 5 trabalhadores.

O Grau de Cumprimento (GC) tem em consideração os seguintes indicadores: estruturas, higiene, análises microbiológicas, água, implementação do sistema HACCP, rastreabilidade, rotulagem e subprodutos. Estes são classificados de acordo com uma escala relativa, tabela 3.1., que varia entre 1 a 4, em que 1 e 4 são o melhor e o pior grau de cumprimento, respetivamente.

**Tabela 3.1.** Classificação do Grau de cumprimento para estabelecimentos retalhistas (DGAV e DSHPV, 2012).

Grau	Tipo	Descrição
1	Ausência	Em conformidade ou ausência de incumprimentos
2	Menor	Não põe em causa a capacidade do sistema de segurança, mas deve ser alvo de correção
3	Maior	Põe em causa a capacidade do sistema de segurança
4	Critico	Falta total de incumprimento do requisito ou põe em causa a segurança do género alimentício. Falha sistemática e recorrente do mesmo requisito.

Deste modo, quando o GC é igual ou superior a 3, o RE é dado através da tabela 3.2 e por sua vez quando o GC é inferior a 3, o RE é dado através da tabela 3.3.

As tabelas 3.2 e 3.23. apresentam o prazo máximo para o próximo controlo oficial, em função do RE, comunicado através do SIPACE.

**Tabela 3.2.** Definição da frequência mínima de visita, de acordo com o risco estimado, para estabelecimentos retalhistas (DGAV, 2016).

GC	RE	Frequência
4	5	3 Meses
3	4	6 Meses

**Tabela 3.3.** Definição da frequência mínima de visita de acordo com o risco estimado (DGAV, 2016).

RA+D+GC	RE	Frequência
8	3	12 Meses
6 a 7	2	18 Meses
5	1	24 Meses

Independentemente da frequência definida, pode haver lugar a outros controlos nos estabelecimentos abrangidos pelo PACE, nomeadamente por parte de outras autoridades competentes ou na sequência da necessidade de ser realizado um controlo intensivo.

Mais, de acordo com o n.º1, do artigo 18º, da secção IV, do capítulo III, do Decreto-Lei n.º 147/2006, de 31 de Julho, alterado pelo Decreto-Lei n.º 207/2008, de 23 de Outubro, os MVM devem proceder, pelo menos uma vez por ano, a visitas de inspeção aos estabelecimentos de comércio a retalho de carne e produtos à base de carne, pelo que na possibilidade de, no domínio do PACE, algum estabelecimento obter uma frequência de controlos de 24 meses, o mesmo deverá ser sempre visitado no ano intermédio por parte dos técnicos do GPMV.

A região de Lisboa e Vale do Tejo tem aproximadamente 3,5 milhões de habitantes e estima-se que cerca de 1 milhão sejam alunos e que estes e um indeterminado número de docentes e auxiliares sejam utentes das cantinas escolares. Devido a este elevado número de alunos a utilizar as cantinas escolares, sendo que estes constituem uma população crítica, acrescido ao facto de estes fazerem diariamente as suas refeições no mesmo local, estão expostos em contínuo às mesmas condições de perigo, multiplicando a probabilidade de produzir efeitos na sua saúde (DGAV e DSAVRLVT, sem data).

Por essa razão, em 2014, por iniciativa da DSAVRLVT e unicamente na sua área de jurisdição, o PACE foi alargado às cantinas escolares, designando-se por PACE C.

O PACE C é executado igualmente pelo MVM em parceria com as Administrações Regionais de Saúde, câmaras municipais e serviços do Ministério da Educação, encontrando-se agora direccionado para as cantinas escolares da região de Lisboa e Vale do Tejo, públicas ou privadas, de qualquer grau de ensino. Este novo plano de aprovação e controlo tem os mesmos objetivos do PACE, abordados anteriormente aquando da sua apresentação para o setor retalhista, isto quer na intenção de se verificar o cumprimento das determinações da legislação alimentar no exercício destas atividades de restauração coletiva, designadamente as estabelecidas pelos Regulamentos (CE) 852/2004 e 853/2004, de 29 de Abril, como na

vontade de se harmonizar os procedimentos e padronizar os critérios estabelecidos pelo Regulamento (CE) n.º 882/2004, aquando do planeamento e execução dos controlos oficiais em toda a região.

O trâmite administrativo, desde a elaboração dos autos de vistoria até a emissão da notificação, é idêntico ao do PACE 07.

O RE é determinado pelo RA e GC de cada cantina, de acordo com a equação 3.1, sendo que o RA nesta tipologia de atividade é uma variável que pode alternar entre 1 ou 2, 1 se as refeições são transportadas, rececionadas e distribuídas aos alunos, em contexto de *catering* (normalmente quando não existem infraestruturas que permitam ou justifiquem a existência de uma cozinha; 2 quando as refeições são produzidas na própria escola, através das cozinhas existentes (DGAV e DSAVRLVT, sem data). São diversos os perigos biológicos (bactérias, parasitas...), físicos (cabelo; lascas de madeira...) e químicos (produtos de limpeza e desinfecção...) que podem estar na origem de doenças de origem alimentar quando as refeições são confeccionadas na própria escola, em que há necessidade de controlar todos os processos desde a receção dos GA, armazenamento, preparação, confeção e caso exista a distribuição, daí o risco associado ser superior (RA=2). Por sua vez, as escolas que recebem as refeições já prontas, apenas têm de controlar e monitorizar a temperatura de receção das refeições e manter as mesmas quente (acima de 65°C no interior do alimento) assegurando que a permanência nos equipamentos de manutenção a quente não ultrapassa 3 horas o que justifica o risco associado mais baixo (RA=1) (Direcção Regional de Planeamento e Recursos Educativos, sem data).

O GC, à semelhança do SIPACE, é determinado pelo valor máximo atribuído, aquando da avaliação, numa escala entre 1 e 4, dos seguintes parâmetros: higiene; água; combate a pragas; rastreabilidade; estruturas e equipamentos; análises; e implementação do sistema HACCP.

$$\text{Risco Estimado (RE)} = \frac{RA+GC}{2} \quad \text{(Equação 3.1)}$$

A frequência para vistoria é feita de acordo com o RE para cada estabelecimento como consta da tabela 3.4 (DGAV e DSAVRLVT, sem data).

**Tabela 3.4.** Frequência máxima para vistorias de cantinas escolares de acordo com o grau de risco do estabelecimento (DGAV e DSAVRLVT, sem data).

Risco do estabelecimento	Estabelecimentos com confeção de alimentos	Estabelecimentos sem confeção de alimentos
<b>Grau de risco 1 e 2</b>	Máximo 1 ano	Máximo 2 anos
<b>Grau de risco 3</b>	Máximo 3 meses	
<b>Grau de risco 4</b>	Máximo 1 mês	

A presente escala de frequência não impede a execução de visitas ou vistorias para verificação do cumprimento das determinações efetuadas, designadamente as que resultem de determinação de prazos para correção de inconformidades.

À semelhança do descrito anteriormente, a DSAVRLVT, criou uma plataforma eletrónica, a intranet 2, onde é integrado um conjunto de informação relevante sobre os operadores das cantinas escolares, sobre os seus estabelecimentos, atividades que desenvolvem e informação proveniente das vistorias, nomeadamente cópia dos autos de vistoria e monitoriza a execução do plano, designadamente por acompanhamento de vistorias, saneamento aleatório de autos e tratamento de dados (DGAV e DSAVRLVT, sem data).

### 3.2.2.2. TIPOLOGIA DOS ESTABELECIMENTOS DA CADEIA ALIMENTAR DE ORIGEM ANIMAL ACOMPANHADOS AO LONGO DO PERÍODO DO ESTÁGIO

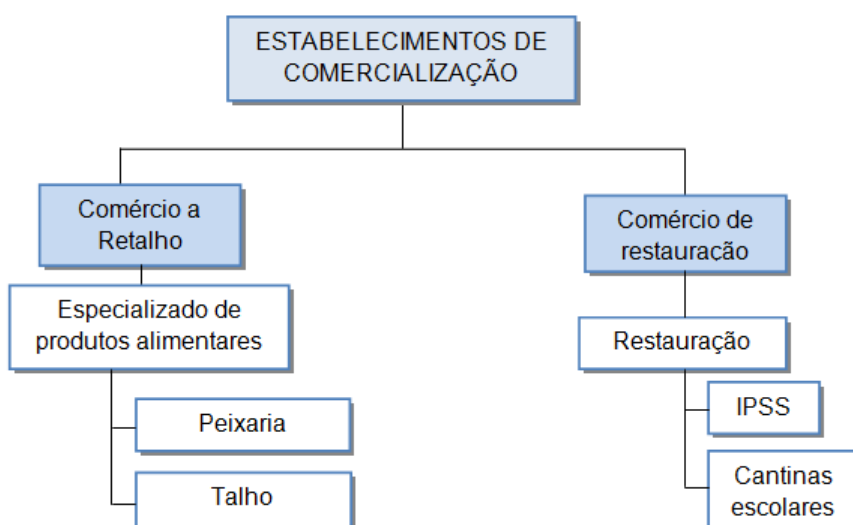
A diversidade de tipologias de atividades da cadeia alimentar, para além dos diversos programas nacionais ou municipais que possam existir, levam à necessidade de anualmente ser efetuado um planeamento e criado um plano de intervenção, o qual é periodicamente revisto no âmbito de ferramentas de monitorização das políticas da qualidade, implementadas pela CMS.

Por exemplo, em 2017, estava previsto o cumprimento do PACE, com o acompanhamento de todos os talhos, peixarias e escolas públicas do concelho, e um terço das escolas privadas; o cumprimento de iniciativas decididas a nível municipal como o acompanhamento de todos os **i)** mercados municipais, de todas as **ii)** IPSS; a vistoria semestral de todas as **iii)** atividades de restauração não sedentárias a laborar à noite, popularmente apelidadas de *roulottes*; e a realização de pelo menos uma vistoria às atividades de **iv)** comércio a retalho não sedentárias presentes na Mostra das Atividades de Corroios, na Quinta da Marialva; assim como dar resposta a qualquer denúncia, inerente a possíveis infrações em matéria de higiene e segurança alimentar num prazo máximo de 60 dias. A tabela 3.5. enumera as tipologias de estabelecimento acompanhadas durante o estágio, ao longo dos primeiros 5 meses do ano de 2017, bem como o número de controlos efetuados a cada tipologia e o seu somatório.

**Tabela 3.5.** Enumeração das tipologias acompanhadas ao longo do estágio bem como o número de vistorias efetuadas.

<b>Tipo de estabelecimento</b>	<b>Nº de visitas</b>
<b>Talhos</b>	74
<b>Peixarias</b>	10
<b>Escolas</b>	43
<b>IPSS</b>	8
<b>Total de visitas:135</b>	

A figura 3.6. representa esquematicamente as tipologias de estabelecimento acompanhadas durante o estágio, ao longo dos primeiros 5 meses do ano de 2017.



**Figura 3.6.** Tipologias de estabelecimentos de comercialização acompanhados ao longo do estágio.

O setor comercial, o mais expressivo na perspetiva económica do concelho, consiste em todas as instalações onde seja exercida de modo rotineiro e profissional, uma ou mais atividades de comércio, encontrando-se igualmente abrangidas nesta definição os lugares de venda em mercados municipais e abastecedores.

As atividades comerciais, subdividem-se em dois grupos:

- Comércio grossista;
- Comércio retalhista.

Enquanto que os estabelecimentos grossistas são controlados pela DSAVR, o estabelecimento retalhista é controlado pelo MVM (DGAV e DSHPV, 2012).

Dentro do setor comercial, o comércio retalhista é o mais numeroso no concelho, abrangendo diversas tipologias de atividades como, entre outras, hipermercados, supermercados e minimercados; mercados municipais; comércio a retalho de carne e produtos à base de carne; ou o comércio de pescado e seus derivados.

A figura 3.6 demonstra, de forma genérica, a setorização das diversas tipologias de atividades económicas inerentes à cadeia alimentar, assim como alguns exemplos.

As atividades comerciais associadas ao setor alimentar encontram-se genericamente sujeitas à legislação horizontal promovida comunitariamente através do Regulamento (CE) nº 178/2002 e do “Pacote de Higiene”, tal como já foi referido no capítulo 2.2. referente à caracterização das políticas de segurança alimentar europeias.

No entanto, apesar de estarem sujeitos à legislação anterior, o mesmo, não impede que alguns estabelecimentos sejam abrangidos por uma legislação mais vertical, i.e., mais específica.

A nível nacional, os estabelecimentos comerciais encontram-se igualmente sujeitos a diploma horizontal, já mencionado anteriormente, o Decreto-Lei n.º 10/2015, de 16 de Janeiro, referente ao Regime Jurídico de acesso e exercício de atividades de comércio, serviços e restauração.

O comércio a retalho de venda de carne e produtos à base de carne, popularmente designado de talho, é um estabelecimento comercial destinado a vender carne fresca, preparados de carne, produtos à base de carne e produtos alimentares pré-embalados.

Este tipo de estabelecimentos, pode ainda subdividir-se em, especializado quando se destina, única e exclusivamente, a comercialização dos produtos supramencionados, e em não especializado quando se encontra inserido dentro de outro complexo comercial, i.e., quando integrado num hipermercado, supermercado ou minimercado (Decreto-Lei n.º 10/2015 de 16 de janeiro).

Esta tipologia de atividade encontra-se sujeita a legislação vertical e nacional, nomeadamente, entre outras, ao Decreto-Lei n.º 147/2006, de 31 de Julho, alterado pelo Decreto-Lei n.º 207/2008, de 23 de Outubro, que regula as condições higiénicas e técnicas a observar na distribuição e venda de carnes e seus produtos.

Os controlos oficiais a este tipo de estabelecimentos são efetuados, de acordo com o descrito anteriormente no capítulo 3.2.2.1 referente ao Plano de Aprovação e Controlo de Estabelecimentos (PACE), no âmbito do Decreto-Lei n.º 147/2008, alterado pelo Decreto-Lei n.º 207/2008.

Atualmente, encontram-se identificados no Concelho do Seixal aproximadamente 135 estabelecimentos direcionados para o comércio de carne e produtos à base de carne. De acordo com os controlos promovidos em 2016, apenas 80 destes estabelecimentos se encontram em atividade.

Com o objetivo de ser promovida uma supervisão rigorosa, é planeada e executada uma visita à totalidade dos 135 estabelecimentos, bem como aos que possam abrir em novos locais. A razão por que se regressa aos estabelecimentos encerrados, é que por norma são instalações com infraestruturas e autorizações já direcionadas para a atividade comercial do setor cárneo, pelo que são procuradas na maioria das vezes por operadores que querem abrir estabelecimentos desta tipologia.

O comércio a retalho de produtos da pesca, popularmente designado de peixaria, é um estabelecimento destinado a vender pescado inteiro ou cortado; fresco ou congelado; com diversos graus de salga, como é tradicionalmente exemplo o bacalhau; assim como sujeito a ligeiros processos de preparação.

À semelhança do setor cárneo anteriormente apresentado, esta tipologia de estabelecimentos pode igualmente subdividir-se em especializado ou não especializado (Decreto-Lei n.º 10/2015, de 16 de janeiro). Esta tipologia de atividade, contrariamente ao descrito para a tipologia anterior, não se encontra abrangida por nenhuma legislação vertical específica, apresentando contudo, apenas legislação referente à comercialização de alguns produtos, como é o caso do

Decreto-Lei n.º 25/2005, referente à comercialização do bacalhau; o Decreto-Lei n.º 37/2004, para a comercialização de produtos da pesca e aquicultura congelados, ultracongelados e descongelados; e o Decreto-Lei n.º 1421/2006, referente à comercialização de moluscos bivalves, equinodermes, tunicados e gastrópodes marinhos vivos.

Os estabelecimentos comerciais destinados à venda de produtos da pesca são controlados no âmbito do PACE.

Atualmente, encontram-se identificados no Concelho do Seixal aproximadamente 24 estabelecimentos direcionados para o comércio de produtos da pesca. De acordo com os controlos promovidos em 2016, apenas 15 destes estabelecimentos se encontram em atividade.

À semelhança do descrito anteriormente para o setor cárneo, é planeada e executada uma visita à totalidade dos 24 estabelecimentos, bem como aos que possam abrir em novos locais.

Apesar de não serem considerados estabelecimentos de restauração e de não estarem sujeitos ao próprio diploma, de acordo com a alínea t) do artigo 2º, do Decreto-Lei n.º 10/2015, as cantinas, refeitórios e bares de entidades públicas, de empresas, de estabelecimentos de ensino e de associações sem fins lucrativos, i.e., restauração coletiva, que presta serviços de alimentação e de bebidas exclusivamente ao respetivo pessoal, alunos e associados, e seus acompanhantes, e que publicitem este condicionamento, encontram-se sujeitas ao “Pacote de Higiene”, mais especificamente ao Regulamento (CE) n.º 852/2004.

Deste modo, para as que forem inerentes à cadeia alimentar de origem animal, encontram-se sujeitas ao controlo, no domínio da higiene e segurança alimentar, por parte da DGAV e da ASAE, assim como do MVM e, por sua vez, das câmaras municipais.

Inerente a esta tipologia de estabelecimentos, são promovidos controlos por parte da AHSA do GPMV junto do bar e cantina das instalações da CMS; das cantinas das escolas públicas e privadas do concelho do Seixal; junto dos bares e cantinas das IPSS.

A CMS possui atualmente, essencialmente 2 pontos de restauração coletiva, o bar dos serviços centrais e a cantina dos serviços operacionais da CMS destinados aos trabalhadores da autarquia. Apesar de nos últimos anos não se ter promovido o controlo destas duas instalações, já foram promovidas reuniões de modo a que, no âmbito do procedimento de *Avaliação técnica*, por decisão do Sr. Presidente da CMS e por iniciativa da Associação dos Serviços Sociais dos Trabalhadores das Autarquias do Seixal (ASSTAS), seja promovido novamente, pelo menos uma vez por ano, uma avaliação a estas instalações no âmbito dos requisitos técnicos e higiénicos a que se encontram sujeitas, de acordo com a legislação comunitária em matéria de higiene e segurança alimentar, sendo os autos de vistoria remetidos tanto para o Sr. Presidente, como para a direção da ASSTAS.

Já as cantinas das escolas públicas e privadas, como abordado no capítulo 3.2.2.1., apesar de poderem ser alvo de controlo oficial por participação ou denúncia, são acompanhadas de forma regular no âmbito do PACE. O concelho do Seixal possui atualmente 156 estabelecimentos de ensino, sendo que 41 desses estabelecimentos são jardins-de-infância e escolas básicas sob



tutela da CMS, 12 desses estabelecimentos são escolas básicas do 2º e 3º ciclo, e escolas secundárias públicas sob tutela da Direção Geral dos Estabelecimentos Escolares. Os restantes estabelecimentos de ensino são privados, sob tutela individual ou partilhada entre o Instituto da Segurança Social e a Direção Geral dos Estabelecimentos Escolares.

No âmbito do PACE é dada prioridade aos estabelecimentos escolares públicos, pelo que são controlados pelo menos uma vez por ano. Em virtude do planeamento de intervenção e da capacidade de intervenção da AHSA, anualmente, para além dos estabelecimentos públicos, em média, são controlados aproximadamente um terço dos estabelecimentos privados.

Apesar da maioria dos estabelecimentos de ensino possuírem cozinha própria, onde são confeccionadas refeições para serem servidas nos seus próprios refeitórios, também existem refeitórios comuns, que recebem alunos de outros estabelecimentos. Quanto à confeção, apesar da maioria produzir as suas próprias refeições, existem igualmente alguns estabelecimentos sem cozinha, que as recebem de outras escolas ou de estabelecimentos de restauração industrial, num conceito apelidado de *catering*. Quanto ao tipo de gestão da cozinha, apesar da maioria gerir diretamente os colaboradores e procedimentos, existem igualmente estabelecimentos em que essas tarefas se encontram adjudicadas a empresas privadas do setor da restauração.

Como já referido anteriormente para outras tipologias de atividades, uma vez que as instalações dos estabelecimentos de ensino carecem de infraestruturas e licenças específicas, de modo a ser promovida uma supervisão rigorosa, regressa-se periodicamente a estabelecimentos de ensino que tenham encerrado, uma vez que são procurados na maioria das vezes por operadores que querem abrir estabelecimentos desta tipologia.

No seguimento dos controlos oficiais, as notificações são reencaminhadas, para além do agente económico, para o Sr. Presidente da CMS, para as entidades intervenientes no controlo oficial, bem como para o Instituto da Segurança Social e/ou a Direção Geral dos Estabelecimentos Escolares.

Outra tipologia de estabelecimentos onde são realizados serviços de restauração coletiva são as Instituições Particulares de Solidariedade Social (IPSS), apesar de não se encontrarem enquadradas no PACE. Em virtude de lidarem, à semelhança dos estabelecimentos de ensino, com grupos de risco, tem sido, ao longo dos últimos anos, uma preocupação do executivo municipal a garantia do controlo e acompanhamento destas instituições com grande relevância na vertente social, pelo menos uma vez por ano.

Atualmente, o planeamento anual contempla o controlo e acompanhamento de 30 instituições. Apesar da maioria se encontrar associada a instituições inerentes a pensionistas, reformados ou idosos, existem igualmente outras instituições direcionadas ao acolhimento de crianças; de pessoas ou famílias carenciadas; e de pessoas sujeitas a maus tratos. À semelhança do exposto para os estabelecimentos de ensino, apesar da maioria das instituições possuírem cozinha própria, onde são confeccionadas refeições para serem servidas nos seus próprios

refeitórios, existem diversos modos de funcionamentos dos refeitórios e de gestão dos colaboradores e procedimentos.

As dificuldades financeiras, o trabalho semiprofissionalizado baseado muitas vezes no voluntariado, assim como o facto de estas instituições receberem muitas vezes produtos alimentares do banco alimentar ou resultantes de apreensões e retiradas do mercado alimentar por parte de autoridades alimentares, levam muitas vezes a graus de incumprimento mais elevados do que as restantes tipologias de atividade apresentadas, assim como à presença de produtos anómalos e irregulares. Contudo, os mesmos só são entregues a estas instituições se foram considerados próprios para consumo, na sequência de uma inspeção sanitária.

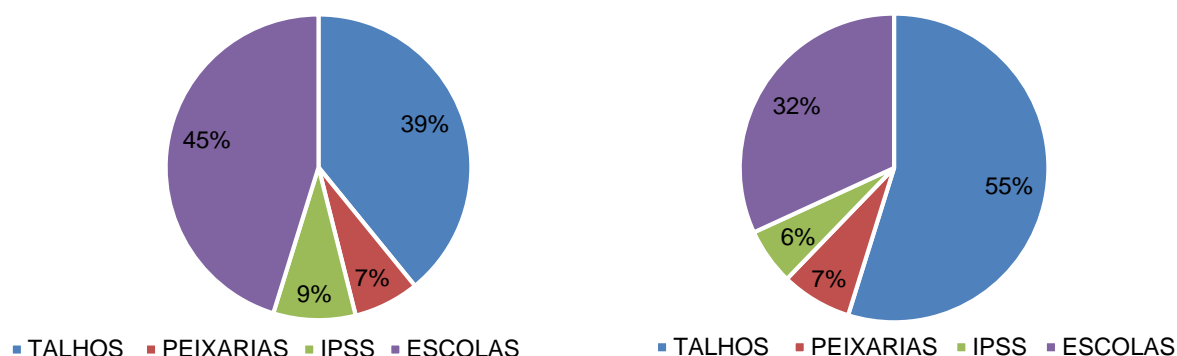
## 4 ATIVIDADES DO SETOR DE HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR NUMA AUTARQUIA

Este capítulo tem a finalidade de promover uma análise de dados, inerentes aos vários controlos promovidos por parte da AHSA do GPMV junto das diversas tipologias de atividades apresentadas anteriormente, ao longo dos primeiros cinco meses do ano de 2017.

Ao longo do capítulo anterior, foi sendo apresentado o universo de estabelecimentos em função de cada tipologia, sendo que o universo de estabelecimentos controlados entre os meses de janeiro e maio, resultou em 135 estabelecimentos, entre os quais, 74 talhos (55%), 10 peixarias (7%), 43 escolas (32%) e 8 IPSS (6%).

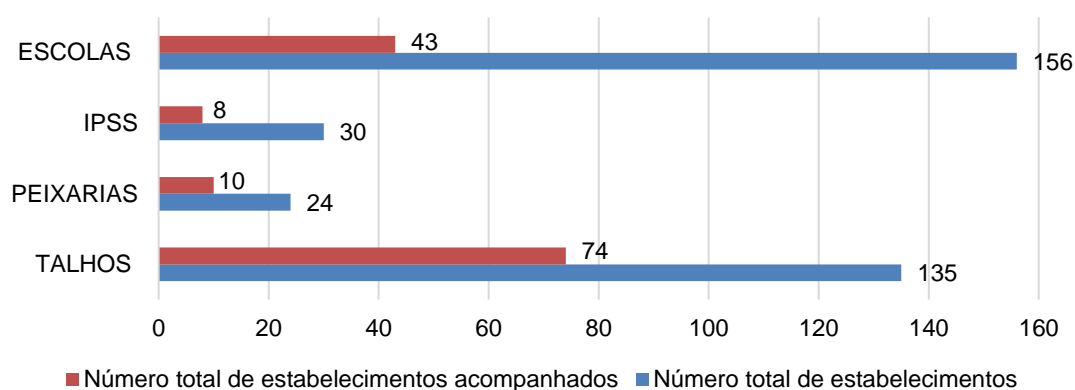
Comparativamente ao ano anterior homólogo, nesse igual período, tinham sido controlados 56 talhos e 38 escolas, números inferiores aos obtidos em 2017. Em 2016, tanto as peixarias como as IPSS foram controladas no segundo semestre, razão da ausência de controlos para essas tipologias de estabelecimentos no período de janeiro a maio.

A figura 4.1. apresenta, para o universo de controlos efetuados em 2017, a percentagem de estabelecimentos controlados em função da sua tipologia e a percentagem de estabelecimentos totais da cadeia de origem animal existentes no concelho do Seixal.



**Figura 4.1.** Percentagem (%) de estabelecimentos, da cadeia de origem animal, existentes no concelho do Seixal, à esquerda, e a percentagem (%) dos estabelecimentos controlados durante o estágio, em função da sua tipologia à direita.

A figura 4.2 representa o número de estabelecimentos acompanhados, durante o estágio curricular, em comparação com o número de estabelecimentos existentes no concelho do Seixal, para cada tipologia.



**Figura 4.2.** Comparação entre o número total de estabelecimentos acompanhados durante o estágio e o número total de estabelecimentos existentes no concelho do Seixal, para cada tipologia.

Através da figura 4.2 é possível observar em relação aos talhos que os estabelecimentos acompanhados perfazem mais da metade do número total dos mesmos existentes no concelho do Seixal. No entanto o mesmo não se verifica ao nível das escolas e das IPSS, apresentando números bastante inferiores, uma vez que as vistorias efetuadas a estes estabelecimentos também eram acompanhadas pela divisão da educação e pela divisão dos serviços sociais da CMS.

Para cada tipologia de estabelecimento foram contabilizados todos os requisitos observáveis através das listas de verificação.

Posteriormente, foi feita uma avaliação da totalidade dos requisitos em conformidade e inconformidade, e sucessivamente determinado o Grau de Cumprimento (GC). Pretende-se com os dados avaliar os grupos de requisitos que os estabelecimentos apresentaram maior dificuldade em cumprir, assim como as percentagens inerentes ao contributo de cada grupo para com o total de incumprimento, observados em todos os estabelecimentos.

De forma meramente informativa, é apresentado em anexo VI e sob anonimato, os exemplos da avaliação inserida nas bases de dados da DGAV de um estabelecimento.

No tratamento informático de dados foi utilizado o Microsoft Excel® 2016 para realização de gráficos dos resultados adquiridos, de modo a facilitar a sua discussão.

#### 4.1 TALHOS

A carne tem sido vista como veículo de um número significativo de doenças de origem alimentar e considerada um GA de alto risco e por isso deve ser inspecionada adequadamente. Durante o ano de 2015, segundo o relatório anual do RASFF, foram notificados 335 perigos associados à carne (de aves inclusive) e derivados (RASFF, 2016). Os perigos biológicos, os mais importantes em qualquer tipo de estabelecimento alimentar, são encontrados na carne, e incluem bactérias como: *Escherichia coli* O157:H7, *Salmonella* spp., *Pseudomonas* spp., *Listeria monocytogenes* e *Staphylococcus aureus* (Gounadaki *et al.*, 2008). As más práticas potenciam a possibilidade de ocorrência destes perigos. Além desta contaminação, devem ser considerados outros perigos, nomeadamente os perigos químicos (aditivos alimentares, resíduos de fármacos e resíduos de detergentes/desinfetantes, entre outras) e os perigos físicos (cabelo, bijutaria, objetos pessoais, pedaços de lâminas entre outros).

Durante os primeiros 5 meses do ano foram controlados 74 talhos dos 135 existentes no concelho do Seixal. No entanto, dos 74 talhos, apenas 46 se encontravam abertos e a laborar, sendo todos estabelecimentos de comércio a retalho de carne e produtos à base de carne especializados. Estes talhos são, geralmente, propriedade de um empresário individual, que simultaneamente gere a atividade e promove o atendimento comercial, sem ligações às grandes empresas de retalho ou de distribuição, e com um mercado circunscrito a clientes locais. Para além das práticas habituais num talho, como a desmancha de carcaças, a desossa, o corte fino ou a picagem, também podem ser feitos diariamente vários preparados de carne, tais como: rolos de carne recheados, hambúrgueres, almôndegas, frango recheado, lombos recheados, etc. A maioria destes estabelecimentos apresentavam várias limitações ao nível de recursos humanos e monetários.

Os dados aqui apresentados e analisados, resultam das vistorias efetuadas a talhos, do concelho do Seixal ao abrigo do PACE, durante o seu funcionamento.

Foram avaliados 66 requisitos higio-sanitários presentes na nova “Lista de verificação de talhos” (Anexo II), número bastante reduzido comparativamente aos 169 requisitos da lista de verificação dos talhos anterior e aos requisitos das peixarias. No entanto é de referir que a lista não sofreu cortes de requisitos a observar, apenas os mesmos foram condensados tendo-se retirado as repetições de modo a ficar uma lista menos extensa e mais sintética.

É importante referir que uma vez que a lista do PACE para os estabelecimentos retalhistas de venda de carne mudou, com base na lista de 2016, não foi atribuído a nenhum estabelecimento a isenção de vistorias por 24 meses, pelo que os mesmos foram visitados em 2016 e 2017, o que vai de encontro ao descrito anteriormente no capítulo 3.2.2.1 referente ao plano de aprovação e controlo de estabelecimentos executados pelo MVM.

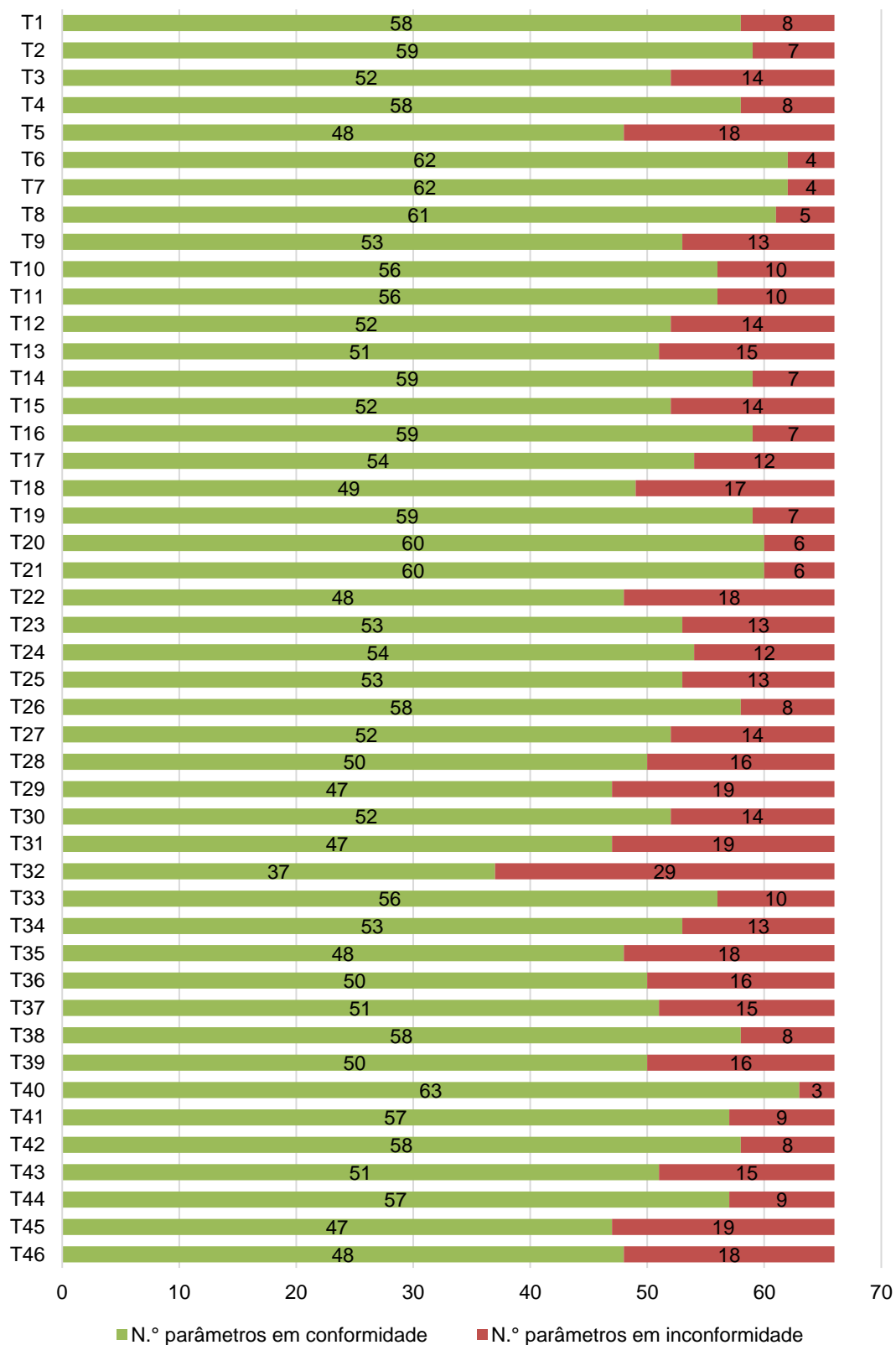
Esta nova lista encontra-se organizada em 10 grupos, os quais:

- I. Requisitos gerais – Aplicados às infraestruturas existentes no estabelecimento – que contempla 8 requisitos;

- II. Requisitos aplicáveis aos locais onde os GA são preparados, tratados ou transformados – aplicados, como o nome indica, aos parâmetros estruturais dos locais de manipulação dos GA – que contempla 11 requisitos;
- III. Requisitos aplicáveis aos equipamentos – aplicados ao equipamento usado no estabelecimento – que contempla 5 requisitos;
- IV. Requisitos relativos à higiene – aplicados ao grau de higiene de diversos parâmetros da atividade, nomeadamente das instalações, dos equipamentos, do pessoal, dos géneros alimentícios, do transporte e da carne picada – que contempla 7 requisitos;
- V. Requisitos relativos ao abastecimento de água – aplicados ao abastecimento de água do estabelecimento – que contempla 2 requisitos;
- VI. Requisitos relativos às análises microbiológicas – aplicados à existência monitorização microbiológica de acordo com o Regulamento (CE) n.º 2073/2005 – que contempla 4 requisitos;
- VII. Requisitos relativos ao autocontrolo/HACCP – aplicados à existência de um sistema de gestão da segurança alimentar, baseado nos princípios da metodologia HACCP – que contempla 13 requisitos;
- VIII. Requisitos relativos à rastreabilidade/rotulagem – aplicados à rotulagem e à rastreabilidade de todos os produtos rececionados, armazenados e comercializados – que contempla 8 requisitos;
- IX. Requisitos relativos aos subprodutos/resíduos – aplicados aos procedimentos de recolha e reencaminhamento de subprodutos de origem animal, e respetiva documentação – que contempla 5 requisitos;
- X. Aditivos – aplicados ao correto uso de aditivos – que contempla 3 requisitos.

Os estabelecimentos foram designados pela respetiva letra T, seguida dos números 1 a 46 de modo a garantir o total sigilo dos mesmos.

A figura 4.3. representa uma esquematização relativa ao número de inconformidades e conformidades encontradas aquando dos controlos oficiais efetuados durante o presente ano, para os 46 estabelecimentos acompanhados. Uma vez que a lista de verificação sofreu alterações, comparativamente a do ano homólogo, não é possível efetuar uma comparação entre os controlos oficiais efetuados em 2016 e 2017.



**Figura 4.3.** Gráfico de comparação do número de conformidades e não conformidades, encontradas nos talhos (T1-46) alvo de estudo, no ano 2017.

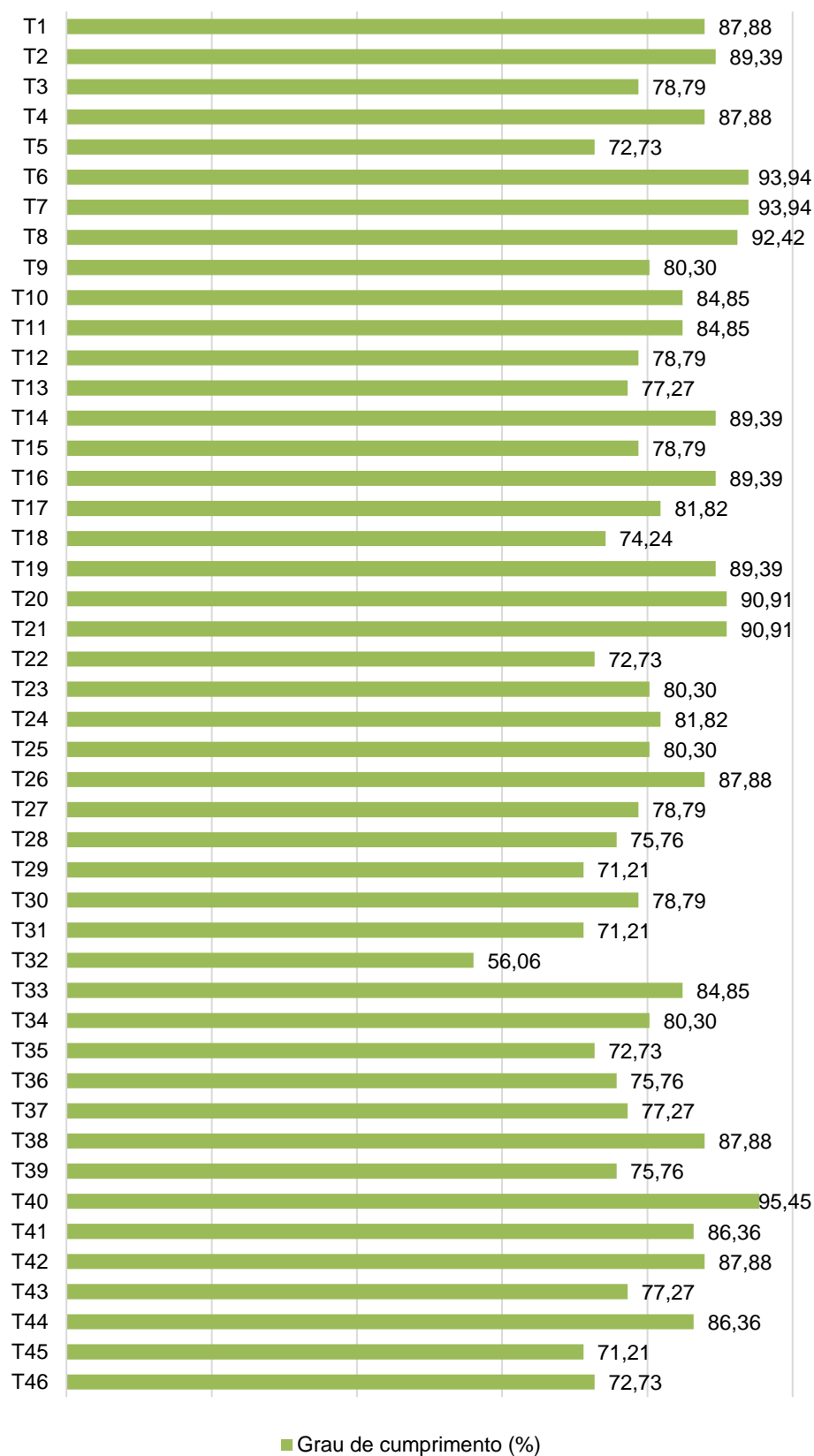
É possível observar que o pior estabelecimento é o T32 com 29 incumprimentos e o melhor estabelecimento é o T40 com apenas 3 incumprimentos. Torna-se relevante referir que o talho 32 é um estabelecimento que, aquando do controlo oficial, tinha aberto atividade há relativamente muito pouco tempo. O número de incumprimentos observados no T32 foi espelho da falta de conhecimento dos requisitos técnicos e das boas práticas inerentes ao setor, como por exemplo possuir um insetocolador mas mantê-lo desligado, o mau estado de conservação da câmara frigorífica, acumulação de materiais estranhos à atividade nas zonas de serviço, inexistência de alguns PR do sistema de gestão da segurança alimentar, i.e., o serviço de controlo de pragas e inexistência de registos do controlo das temperaturas dos meios de frio. Já o melhor estabelecimento, o T40, integrado numa grande cadeia retalhista do setor da carne, com uma estrutura e técnicos permanentes, direcionados para a implementação e garantia de políticas de qualidade, para além de apresentar poucos incumprimentos, os mesmos eram logo e corretamente regularizados através de procedimentos implementados de tomada de medidas corretivas.

Através do número total de inconformidades obtidas, representado pela figura anterior, é possível, recorrendo à equação seguinte (Equação 4.1), calcular o grau de cumprimento de cada estabelecimento vistoriado.

$$\text{Grau de Cumprimento(\%)} = 100 - \left( \frac{\text{N.º Inconformidades}}{\text{N.º Total de requisitos}} * 100 \right) \quad \textbf{(Equação 4.1)}$$

A percentagem do grau de cumprimento encontra-se representada na figura 4.4. arredondada a duas casas decimais.





**Figura 4.4.** Grau de cumprimento (%), para os talhos (T1-46) alvo de estudo, para o ano em estudo (2017).

Foi calculado, também, o grau de cumprimento médio para o ano em estudo e para o ano homólogo, através da equação 4.2, a seguir representado pela tabela 4.1.

$$\text{Grau de cumprimento médio (\%)} = 100 - \left( \frac{\sum \text{de todos os incumprimentos}}{\text{N.º estabelecimentos} * \text{N.º total de requisitos}} * 100 \right)$$

**(Equação 4.2)**

Apesar da lista de verificação ter sofrido alterações, procurou-se, no entanto, comparar o grau de cumprimento médio do ano em estudo, 2017, com o ano homólogo, tendo-se selecionado uma amostra similar de estabelecimentos em 2016, encontrando-se os resultados na tabela 4.1.

**Tabela 4.1.** Grau de cumprimento médio dos talhos alvo de estudo, para o ano em estudo (2017) e ano homólogo.

Grau de Cumprimento médio (%)	
2016	2017
88,75	81,62

O grau médio de cumprimento dos estabelecimentos controlados, arredondado a duas casas decimais, foi de 81,62%, sendo, por sua vez, o número médio de incumprimentos, arredondado à unidade, de 12 inconformidades. Dado a redução significativa do “n.º de requisitos” devido à alteração e condensação na nova lista de verificação (passando de um total de “n.º de requisitos” de 118 para 66, respetivamente), seria de esperar graus de cumprimento diferentes, no entanto, pela tabela 4.1. são relativamente próximos. Apesar desta comparação de dados, entre anos homólogos, não ser analiticamente rigorosa, a mesma resulta numa diminuição do grau de cumprimento do ano 2016 para o ano 2017 de 8,03%  $\left( \frac{88,75-81,62}{88,75} * 100 \right)$ .

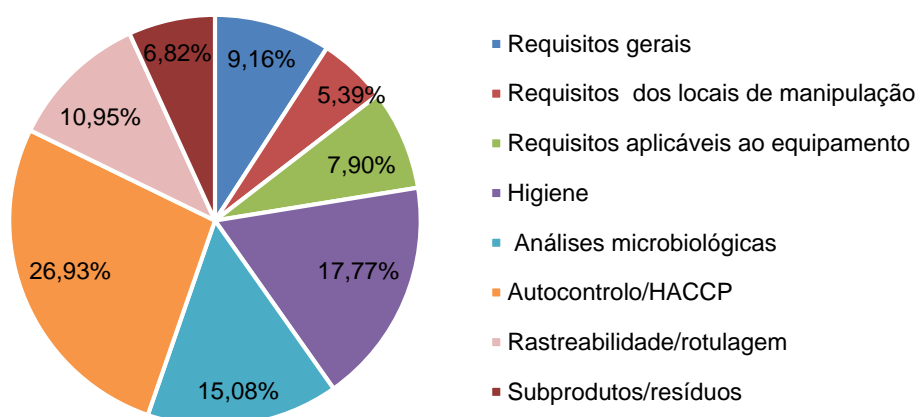
Porém, comparando isoladamente o número total de inconformidades, verificadas no somatório dos estabelecimentos, em 2016 observaram-se 719 inconformidades num total de 5428 requisitos observados e em 2017 foram observadas 558 num total de 3168 requisitos observados, o que acaba por demonstrar uma melhoria notória, de cerca de 22,40%  $\left( \frac{719-558}{719} * 100 \right)$ , comparativamente à análise anterior.

Apesar de não ser coerente ao não consistir na mesma aplicação e de ser estatisticamente incorreto, uma vez que a lista de verificação sofreu uma condensação, comparou-se os valores de incumprimento médio atuais com os obtidos no ano 2009, com os controlos oficiais.

De acordo com Raposo (2010), o número médio de incumprimentos detetados nos controlos oficiais desta tipologia de estabelecimentos foi de 19 irregularidades, associado a um grau de

cumprimento de 89%. Apesar deste valor ser superior ao valor obtido para o ano de 2017, de 81,62%, é de ter em conta o facto de a lista ter ficado mais condensada sendo de alguma forma mais exigente, agregando também o facto da permanente alteração positiva da legislação.

A figura 4.5., a seguir representada, identifica para o total dos 10 grupos da lista de verificação, em qual ocorreram mais inconformidades, para o ano em estudo, 2017.



**Figura 4.5.** Distribuição esquemática dos grupos da lista de verificação em que se encontraram mais inconformidades para o em estudo, 2017, para os talhos.

Observa-se que os 3 grupos onde ocorrem maior percentagem de inconformidades são o «Autocontrolo/HACCP» com 26,93%, seguido do grupo «Higiene» com 17,77% e por fim o grupo «Análises microbiológicas» com 15,08%.

No estudo de Pereira (2009), que analisou 34 talhos entre 2008 e 2010, nos concelhos de Torres Novas, Golegã e Chamusca, os parâmetros avaliados que apresentavam maior grau de incumprimento foram as “Estruturas e Equipamentos” e “Subprodutos”. Em outro estudo de Duarte (2014), onde se caracterizou e comparou as condições de Segurança e Higiene Alimentar de 7 talhos no distrito de Setúbal, com o Sistema HACCP já implementado, o maior grau de inconformidades detetadas centrou-se nos domínios: Instalações Sanitárias e Vestiários; HACCP e Registos, Condições de Exposição e Venda de Carne; Preparação e Venda de Carne Picada e Preparados de Carne. O autor concluiu que ainda subsistem falhas estruturais nas instalações, nos equipamentos e nos utensílios, que comprometem o nível de salubridade do local de venda, porém também se verificou que um dos maiores obstáculos era o próprio manipulador que tende a não cumprir com o código de boas práticas.

As inconformidades mais encontradas dentro do grupo «Autocontrolo/HACCP» foram referentes, por exemplo, à falta de controlo de matérias-primas, procedimentos de higienização, cadeia de frio, etc., e aos princípios do HACCP como identificação e análise de perigos, identificação de cada PCC, definição dos limites críticos, etc.

Comparativamente com os dados obtidos em 2009, aquando dos controlos oficiais do PACE, no atual estudo, a percentagem de incumprimentos está muito mais dispersa pelos diferentes

grupos da lista de verificação, contrariamente ao ano de 2009, em que o grupo com maior percentagem de incumprimentos foi o «Requisitos gerais». É de referir que foi em 2009 que se tinha começado a fazer controlos do PACE, sendo que anteriormente só existiam controlos camarários, o que trouxe uma exigência acrescida (Raposo, 2010). Porém pode-se concluir que desde 2009 houve mais sensibilização por parte dos agentes económicos em melhorar. Daí que, num período de 8 anos, se tenham verificado melhorias ao nível dos requisitos gerais. Pela observação da figura 4.5 é possível observar que o grupo «Autocontrolo/HACCP» e compreensivelmente o grupo «Análises microbiológicas», dada a relação direta entre ambos, continuam a ser os mais controversos acumulando as maiores taxas de inconformidades totais observadas. O grupo «Análises microbiológicas» encontra-se diretamente ligado ao grupo «Autocontrolo/HACCP» uma vez que estas auxiliam, e são úteis, para a verificação do sistema HACCP quando os limites críticos são estabelecidos para eliminar ou reduzir os agentes patogénicos para um nível aceitável, para verificar a eficiência do plano HACCP e para assegurar que os limites microbiológicos identificados não sejam ultrapassados (Alves *et al.* 2003). Este grupo apresenta bastantes inconformidades não porque as análises efetuadas ostentavam valores acima dos legislados, mas porque muitos agentes económicos não efetuam análises microbiológicas ou porque a equipa de HACCP que contrataram simplesmente não os informa que estas têm de ser feitas obrigatoriamente ou porque muitas vezes apenas fazem uma parte do total de análises obrigatórias.

Ao contrário dos talhos, nas peixarias (subcapítulo 4.2) observa-se que as questões relacionadas com o grupo «Autocontrolo/HACCP» e com o grupo «Análises microbiológicas» são menores, o que poderá estar relacionado com a relativa simplicidade das operações das peixarias vistoriadas, em relação aos talhos, uma vez que várias delas comercializavam apenas produtos congelados ou salgados.

Apesar de a implementação do sistema de HACCP ser obrigatório por lei para todas as empresas, que de forma direta ou indireta trabalhem com alimentos, e da sua aplicação apresentar várias vantagens o facto, é que ainda existem críticas em relação à sua implementação.

A implementação do HACCP implica não só a formação dos operadores e criação de uma equipa, como a disponibilidade de capital para o investimento no processo ou o pagamento a uma empresa exterior de assessoria nesta área que apoie o estabelecimento do sistema e que desenvolva os registos necessários.

A crítica que mais se tem feito sentir e ouvir, é do sistema de HACCP obrigar a um dispêndio muito grande de tempo e gerar uma quantidade elevada de documentação devido à necessidade de criar e manter vários registos. Estas críticas, são mais sentidas nas PME's. Justificação para o difícil compromisso com estes procedimentos e com as empresas exteriores que normalmente prestam a implementação dos mesmos.

Uma questão importante é também a motivação e a formação específica dos trabalhadores em HACCP, em especial dos que laboram em empresas unipessoais e familiares, e das empresas que prestam assistência a esses mesmos estabelecimentos. Não é aceitável que (a título de

exemplo), um trabalhador não saiba o que é o HACCP, nem que é necessário efetuar análises microbiológicas periodicamente, muito embora tenha notas máximas nas fichas de formação. É fundamental que todos os trabalhadores tenham uma formação adequada que lhes permita aumentar os seus conhecimentos e competências de forma a estarem completamente qualificados a desempenharem as suas funções de modo a garantir a segurança dos produtos alimentares nas fases em que intervêm.

É de referir também que muitas empresas que prestam este tipo de serviços muitas vezes não o fazem da forma mais adequada. Muitas vezes encontram-se planos HACCP's iguais em estabelecimentos diferentes, o que não é correto uma vez que este sistema é flexível e tem de ser adequado a cada tipo de estabelecimento.

Na maioria das vezes que se verificou incumprimentos com as análises microbiológicas verificou-se também que foi por total desconhecimento dos operadores justificando que pagam um serviço e que as empresas de HACCP não contribuem para uma maior informação e formação em aspetos ligados à segurança alimentar e à sua gestão. O que demonstra que todos os operadores devem estar o mais informados possível e procurar possuir formação adequada em matéria de segurança alimentar.

Um estudo recentemente publicado, relativo à avaliação da formação dos operadores em matadouros, concluiu que aproximadamente 30% do total, nunca tinham ouvido o termo HACCP e que apenas 7% estavam familiarizados com o termo, embora não sabendo o significado. Ainda neste estudo, num grupo que teve formação em higiene e segurança no trabalho e em boas práticas, a percentagem de respostas corretas situou-se nos 51,7% (Gomes-Neves *et al.*, 2011).

No estudo de Ramalho (2011) verificou-se o estado da implementação do sistema HACCP nos talhos do Município de Gondomar. O autor concluiu haver conhecimento das boas práticas de higiene por parte dos operadores, mas a intenção de implementar o sistema HACCP é afetada pelo baixo número de funcionários, falta de motivação, custo de consultores externos à empresa e falta de informação/exigência acerca do sistema HACCP.

Em suma, da avaliação de todos os parâmetros do PACE, os talhos de pequeno comércio, em especial os que são propriedade de pessoas com menor poder económico ou com idade mais avançada, são os estabelecimentos mais vulneráveis e com maiores dificuldades de implementação dos requisitos legais e boas práticas avaliadas pelo PACE.

Embora não sejam neste documento apresentados os resultados obtidos através do SIPACE, tentou-se dar uma indicação do prazo máximo para o próximo controlo oficial, em função do risco da atividade. Desta forma, sugere-se que o estabelecimento T32 tenha uma nova vistoria em 3 meses, e que os estabelecimentos com GC inferiores a 75% e superiores a 60% tivessem nova vistoria no prazo de 6 meses. Saliente-se que esta maior periodicidade nas visitas a estes estabelecimentos com maior grau de incumprimento (quando possível, atendendo também às demais solicitações de inspeção na CMS), tem sobretudo um carácter construtivo, de forma a que os responsáveis pelos estabelecimentos interiorizem a importância da aplicação de sistemas de gestão da segurança alimentar. É importante salientar que estes estabelecimentos

não apresentaram incumprimentos que pusessem em causa a segurança alimentar. É de notar que cerca de 81% dos talhos (37 talhos) apresentaram um GC igual ou superior a 75%, e nestes sugere-se que a nova vistoria ocorra em 12 meses.

No entanto, a falta de recursos de muitas microempresas condiciona a sua capacidade de investimento em estruturas e equipamentos, em pessoal e formação. Uma forma de cativar os agentes económicos, destes estabelecimentos, seria com ações de sensibilização sem o peso da vistoria e das sanções, tentando explicar o que realmente é prioritário para melhorar e fazer de modo a cumprir a legislação. Por exemplo, na ilha da Madeira, a associação comercial e industrial do Funchal e a autoridade regional das atividades económicas, estabeleceram um protocolo de cooperação para sensibilizar os diversos agentes económicos locais para o cumprimento da legislação e para a adoção de boas praticas na área de higiene e segurança alimentar (JE, 2017).

## 4.2 PEIXARIAS

O peixe, à semelhança da carne (subcapítulo 4.1), também pode ser um veículo de transmissão de doenças de origem alimentar e considerado um GA de alto risco. Durante o ano de 2015, segundo o relatório anual do RASFF, foram notificados 297 perigos associados à carne (de aves inclusive) e derivados (RASFF, 2016). Os perigos biológicos encontrados no peixe incluem: *Listeria monocytogenes*, *Salmonella sp.*, *Escherichia coli*, *Vibrio vulnificus*, Nemátodos (lombrigas), Céstodos (ténias), Tremátodos (fascíolas), entre outros (Faria, 2009). Além da contaminação com perigos biológicos o peixe pode conter perigos químicos como, Toxinas paralisantes de bivalves (PSP), Diarreicas (DSP), Amnésicas (ASP), Neurotóxicas (NSP), Histamina, aditivos alimentares (Nitritos, sulfitos), resíduos de fármacos e resíduos de detergentes/desinfetantes usados em superfícies, entre outras e perigos físicos como espinhas, fragmentos de plástico, conchas, pedras e material de pesca, entre outros (Faria, 2009).

Durante os 5 primeiros meses de 2017, foram controlados 10 dos 24 estabelecimentos de comércio a retalho de pescado do concelho do Seixal. No entanto das 10 peixarias, apenas 2 se encontravam com a atividade aberta, encontrando-se as restantes 8 encerradas. Destas duas, uma é especializada, propriedade de uma empresária individual, que simultaneamente gere a atividade e promove o atendimento comercial, sem ligações às grandes empresas de retalho ou de distribuição, e com um mercado circunscrito a clientes locais. Já a segunda encontra-se integrada, enquanto secção de peixaria, num estabelecimento comercial não especializado (supermercado), de um grande retalhista nacional.

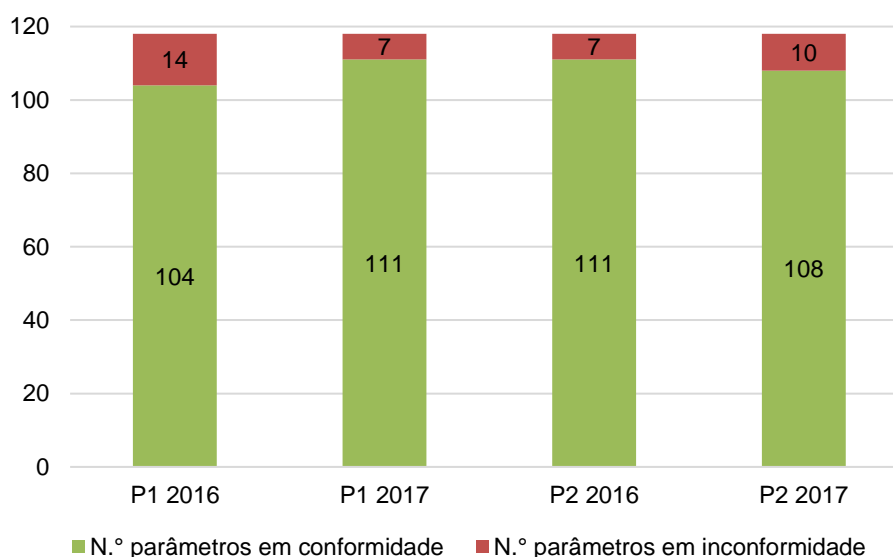
Os dados aqui apresentados e analisados, resultam das vistorias efetuadas a peixarias, do concelho do Seixal ao abrigo do PACE, durante o seu funcionamento.

Foram avaliados 118 requisitos higio-sanitários presentes na “Lista de verificação técnica para estabelecimentos de comércio a retalho de produtos da pesca” (Anexo III), organizados em 14 grupos, os quais:

- I. Requisitos gerais – aplicados às instalações, infraestruturas e requisitos legais – que contempla 15 requisitos;
- II. Requisitos específicos dos locais de preparação, tratamento ou transformação – aplicados às condições higiossanitárias do estabelecimento nesses locais de manipulação – que contempla 9 requisitos;
- III. Requisitos aplicáveis ao equipamento – aplicados ao equipamento usado no estabelecimento – que contempla 7 requisitos;
- IV. Abastecimento de água – aplicado ao abastecimento de água do estabelecimento – que contempla 2 requisitos;
- V. Requisitos gerais dos géneros alimentícios – aplicados à comercialização dos GA – que contempla 8 requisitos;
- VI. Requisitos aplicáveis aos produtos da pesca – dividido em 5 categorias (produtos frescos, congelados, bacalhau, moluscos bivalves vivos e produtos da pesca transformados, que estruturam as condições higiénicas em que se devem encontrar os referidos géneros alimentícios – que contempla 28 requisitos;
- VII. Requisitos aplicáveis ao acondicionamento e embalagem – aplicados ao acondicionamento dos alimentos e às características das suas embalagens – que contempla 5 requisitos;
- VIII. Requisitos aplicáveis ao armazenamento – aplicados ao armazenamento de GA – que contempla 5 requisitos;
- IX. Requisitos aplicáveis aos meios frigoríficos de apoio à peixaria – aplicados às características funcionais e higiénicas dos meios frigoríficos de apoio ao estabelecimento – que contempla 10 requisitos;
- X. Requisitos aplicáveis aos resíduos alimentares e subprodutos de origem animal – aplicados ao acondicionamento e destino destes produtos – que contempla 6 requisitos;
- XI. Requisitos aplicáveis ao pessoal e formação em Higiene e Segurança Alimentar – aplicados aos empregados e à sua formação na área alimentar – que contempla 4 requisitos;
- XII. Requisitos aplicáveis ao plano de higienização – aplicados à existência de um plano de higienização, aos produtos que engloba e ao seu método de utilização – que contempla 6 requisitos;
- XIII. Requisitos aplicáveis ao controlo de pragas – aplicados à existência e monitorização de pragas – que contempla 6 requisitos;
- XIV. Requisitos aplicáveis à documentação e registos – aplicados à avaliação da fiabilidade da documentação legal e vigente para o estabelecimento – que contempla 5 requisitos;
- XV. Requisitos aplicáveis ao sistema baseado nos princípios HACCP ou boas práticas – aplicados ao sistema de gestão da segurança alimentar – que contempla 2 requisitos;

Os estabelecimentos foram designados pela letra P seguida dos números 1 e 2 de modo a garantir o total sigilo dos mesmos.

A figura 4.6. representa uma esquematização relativa ao número de inconformidades e conformidades encontradas aquando do controlo oficial deste ano de 2017, para os 2 estabelecimentos acompanhados este ano, e foram igualmente inseridos os resultados associados aos mesmos no ano homólogo. É possível fazer essa comparação uma vez que a lista de verificação para esta tipologia de estabelecimentos se manteve inalterada do ano de 2016 para 2017.



**Figura 4.6.** Gráfico de comparação do número de conformidades e inconformidades, encontradas nas peixarias (P1-2) alvo de estudo, em 2017 e no ano homólogo 2016.

É possível observar que a peixaria P1 apresenta uma melhoria, uma vez que o número de inconformidades diminuiu de 2016 para 2017, passando de 14 para 7 inconformidades. Muitas vezes as inconformidades encontradas são de fácil resolução, não acarretando muitos custos monetários. Contrariamente ao sucedido com a P1, a P2 piorou apresentando 7 irregularidades em 2016 e 10 em 2017. Esta alteração pode ser justificada com base no desgaste das infraestruturas e equipamentos ao longo dos anos juntamente com falta de manutenção dos mesmos, no entanto esta alteração não foi relativamente significativa.

Através do número total de inconformidades e conformidades obtidas, representado pela figura anterior, é possível, recorrendo à Equação 4.1, calcular o grau de cumprimento de cada estabelecimento vistoriado.

A percentagem do grau de cumprimento encontra-se representada na tabela 4.2., arredondada a duas casas decimais.

Mais uma vez, dado que a lista de verificação não sofreu nenhuma alteração, é possível fazer uma comparação do GC deste ano relativamente ao ano transato.



**Tabela 4.2.** Grau de cumprimento, para as peixarias alvo de estudo, para o ano em estudo (2017) e para o ano homólogo (2016).

	<b>Grau de Cumprimento (%)</b>	
	2016	2017
<b>P1</b>	88,14	94,07
<b>P2</b>	94,07	91,53

A peixaria P1, como descrito anteriormente, apresenta uma melhoria em relação ao grau de cumprimento do ano homólogo, 2016, tendo passado de 88,14% de cumprimento para 94,07%, ou seja, passou de uma taxa de incumprimento de 11,86% para 5,93%; enquanto que a P2 piorou passando de uma taxa de cumprimento de 94,07% para 91,53%.

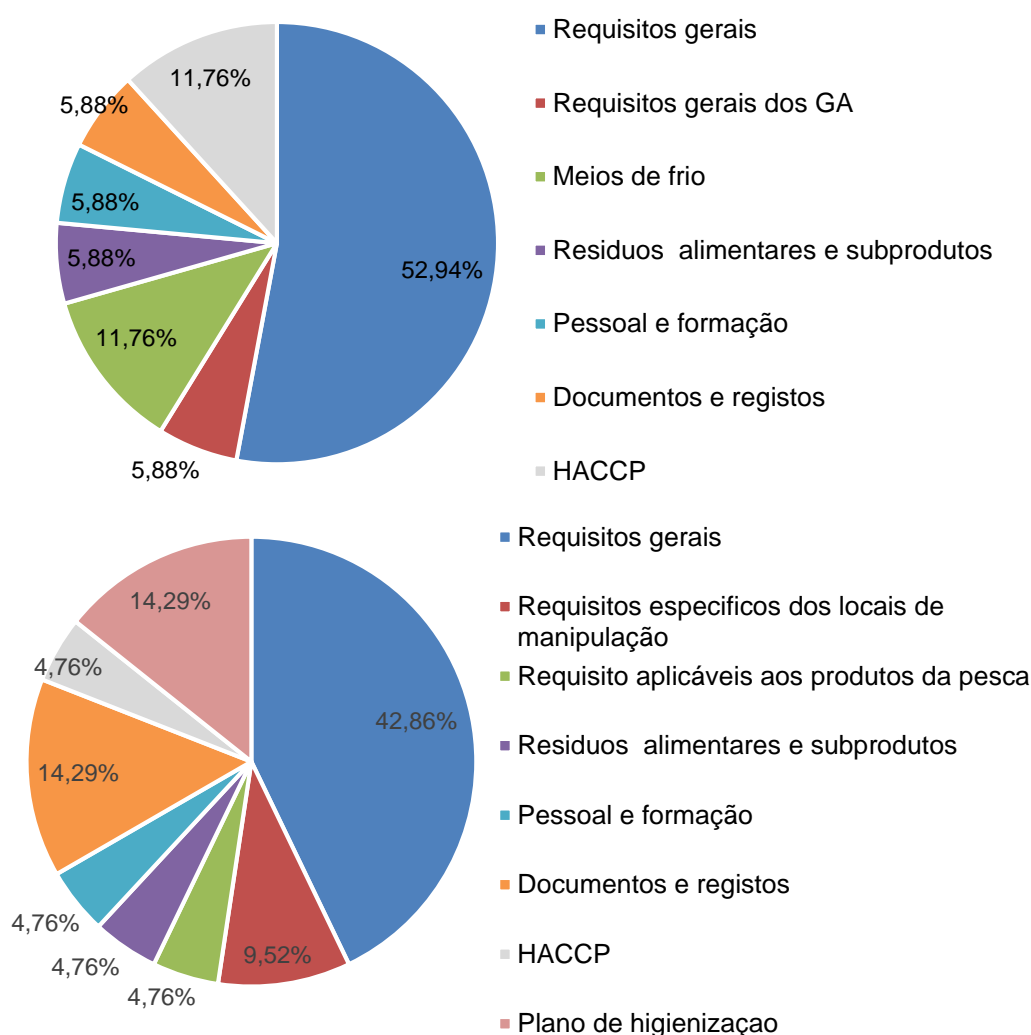
Foi também calculado o grau de cumprimento médio para o ano em estudo e para o ano homólogo, através da equação 4.2, a seguir representado pela tabela 4.3.

**Tabela 4.3.** Grau de cumprimento médio, para as peixarias alvo de estudo, para o ano em estudo (2017) e para o ano homólogo (2016).

<b>Grau de Cumprimento médio (%)</b>	
<b>2016</b>	<b>2017</b>
91,10	92,80

Apesar de um dos estabelecimentos ter piorado, contudo, no balanço geral, analisando estes dois estabelecimentos, verifica-se uma melhoria de 1,70% em 2017 em relação ao ano homólogo, quanto ao grau de cumprimento médio destes 2 estabelecimentos, como se pode observar pela tabela 4.3.

A figura 4.7., a seguir representada, identifica em qual dos 15 grupos da lista de verificação ocorreram mais inconformidades, para o ano em estudo, 2017, à esquerda, e para o ano transato, 201, à direita, respetivamente.



**Figura 4.7.** Distribuição esquemática dos grupos da lista de verificação em que se encontraram mais inconformidades para o em estudo, 2017, em cima, e para o ano transato, 2016, em baixo, para as peixarias alvo de estudo.

É possível observar e verificar que o maior valor de inconformidades no ano 2017 corresponde aos «Requisitos gerais» com 52,94%, i.e., requisitos relativos às infraestruturas ou inerentes aos equipamentos, nomeadamente ausência de redes mosquiteiras; acumulação de materiais estranhos à atividade, como cartão; e ausência de um sistema de drenagem adequado, todos em incumprimento do Regulamento (CE) n.º 852/2004.

Comparativamente ao ano 2016 houve um aumento mais significativo de inconformidades nos grupos «Requisitos gerais», de 42,86% para 52,94%, e no «HACCP», de 4,76% para 11,76%, e menos evidente nos grupos «Resíduos alimentares e subprodutos» e «Pessoal e formação». Resultados semelhantes foram obtidos por Pereira (2009). Este autor analisou 12 peixarias, entre 2008 e 2010, nos concelhos de Torres Novas, Golegã e Chamusca. Os parâmetros avaliados que apresentaram maior grau de incumprimento foram os “Requisitos gerais” e “Resíduos alimentares e subprodutos”.

Apesar de a implementação do sistema de HACCP ser obrigatório por lei para todas as empresas que de forma direta ou indireta trabalhem com alimentos, e da sua aplicação apresentar várias vantagens, como a garantia da segurança alimentar, o facto, é que ainda existem críticas em relação à sua implementação, tal como foi referido no capítulo em que se estudaram os resultados obtidos nas vistorias a talhos. No entanto é possível observar uma diminuição das inconformidades nos grupos «Documentos e registos» e «plano de higienização». Isto mostra que cada vez mais as pessoas parecem estar conscientes para os perigos alimentares e demonstram interesse em controlar os mesmos, bem como evitar inconformidades e perdas para o negócio revelando um aumentado do compromisso que têm com toda a documentação e registos do HACCP.

Por outro lado, e porque na maioria das vezes estamos perante PME's, incluindo estabelecimentos familiares, nem sempre possuem capital para o investimento imediato para as infraestruturas e equipamentos que carecem ou para a posterior manutenção dos mesmos, daí se verificar a tendência para o grupo «Requisitos gerais», assim como é o caso, o aumento de 2016 para 2017 da percentagem de incumprimentos em relação ao mesmo.

A crise económica também veio afetar este tipo de estabelecimentos assim como a abertura de grandes superfícies o que de alguma forma contribui para a diminuição do poder económico deste tipo de estabelecimentos assim como da tipologia anterior.

No entanto é de referir, mediante uma análise individual de alguns autos, que ao longo dos anos, apesar de este grupo permanecer associado a uma percentagem alta de incumprimento, a natureza das mesmas é cada vez mais de resolução rápida e menos onerosa. Por exemplo, ao contrário de em 2009 em que alguns estabelecimentos tinham de instalar abastecimento de água quente (Raposo, 2010), atualmente, alguns tem apenas de promover a reparação de uma fuga em relação às condutas de abastecimento de água.

Embora não sejam neste documento apresentados os resultados obtidos através do SIPACE, tentou-se dar uma indicação do prazo máximo para o próximo controlo oficial, em função do risco da atividade. Desta forma, sugere-se que ambos estabelecimentos tenham nova vistoria em 12 meses, uma vez que não apresentaram incumprimentos que pusessem em causa a segurança alimentar. É de notar que cerca desta forma 100% das peixarias (apenas 2) apresentaram um GC igual ou superior a 90%.

#### 4.3 ESCOLAS

O manuseamento de alimentos crus e confeccionados, processos de refrigeração e regeneração de refeições, ou a manutenção a quente ou frio de refeições confeccionadas, levam a que os circuitos inadequados da cozinha ocasionem contaminações cruzadas (Baptista e Linhares, 2005). Podem enumerar-se, como principais perigos biológicos, os decorrentes de cuidados insuficientes de higiene pessoal, de práticas que favoreçam as contaminações cruzadas, da higienização inadequada das instalações, da contaminação existente em equipamentos e

utensílios, do controlo de pragas inadequado ou inexistente, entre outros. Relativamente aos perigos físicos, a insuficiência ao nível das infraestruturas das instalações, instalações/equipamentos/utensílios em mau estado de conservação, entre outros (APED, 2004), podem resultar no aparecimento dos mesmos. Quanto aos perigos químicos, são os referentes a instalações mal projetadas favorecendo a permanência de resíduos químicos, práticas que favoreçam a contaminação cruzada, equipamento, agentes e/ou procedimentos de limpeza inadequados, entre outros (APED, 2004).

Durante os primeiros 5 meses do ano foram controlados 43 estabelecimentos de ensino dos 156 existentes no concelho do Seixal. No entanto dos 43, apenas 26 se encontravam abertos e a laborar.

No Seixal, as principais entidades associadas a esta natureza de restauração coletiva são a EUREST e a Gertal, existindo situações pontuais onde a gestão da cozinha e dos refeitórios é efetuada por administração direta. Por norma os produtos são confeccionados nas cozinhas das próprias escolas, contudo, existem situações esporádicas onde os alimentos podem ser confeccionados em outro estabelecimento de ensino e posteriormente distribuídos, quando a escola não possui cozinha, ou ainda situações em que os alunos se deslocam à escola mais próxima para usufruírem da sua refeição.

Os dados aqui apresentados e analisados, resultam das vistorias efetuadas a estabelecimentos de ensino, do concelho do Seixal ao abrigo do PACE C, durante o seu funcionamento.

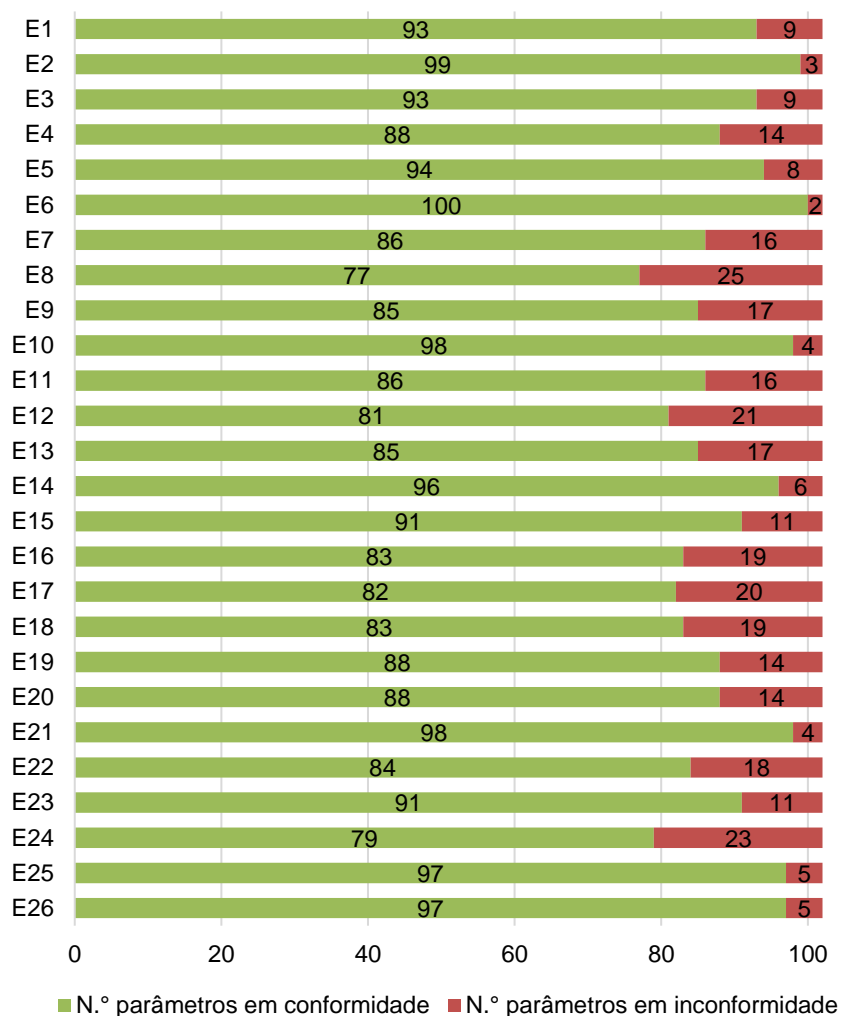
Foram avaliados 102 requisitos higio-sanitários presentes na nova “Lista de verificação de cantinas escolares” (Anexo IV). Esta lista encontra-se organizada em 15 grupos, os quais:

- I. Requisitos gerais – Aplicados às infraestruturas existentes no estabelecimento – que contempla 19 requisitos;
- II. Requisitos aplicáveis aos locais onde os GA são preparados, tratados ou transformados – aplicados, como o nome indica, aos parâmetros estruturais dos locais de manipulação dos GA – que contempla 8 requisitos;
- III. Requisitos aplicáveis aos equipamentos – aplicados ao equipamento usado no estabelecimento – que contempla 3 requisitos;
- IV. Requisitos relativos aos resíduos – aplicados aos procedimentos de recolha e reencaminhamento de resíduos, e respetiva documentação – que contempla 4 requisitos;
- V. Requisitos relativos ao abastecimento de água – aplicados ao abastecimento de água do estabelecimento – que contempla 6 requisitos;
- VI. Requisitos relativos à higiene pessoal – aplicados a todos os trabalhadores que manipulem GA - que contempla 2 requisitos;
- VII. Requisitos gerais dos géneros alimentícios – aplicados à comercialização dos GA – que contempla 16 requisitos;
- VIII. Requisitos aplicáveis ao acondicionamento e embalagem – aplicados ao acondicionamento dos alimentos e às características das suas embalagens – que contempla 4 requisitos;

- IX. Requisitos aplicáveis ao tratamento térmico - que contempla 3 requisitos;
- X. Requisitos aplicáveis ao transporte – que contempla 7 requisitos;
- XI. Requisitos relativos à rastreabilidade/rotulagem e retirada do mercado– aplicados à rotulagem e à rastreabilidade de todos os produtos rececionados e armazenados – que contempla 5 requisitos;
- XII. Requisitos aplicáveis à formação pessoal em Higiene e Segurança Alimentar – aplicados aos empregados e à sua formação na área alimentar – que contempla 3 requisitos;
- XIII. Requisitos aplicáveis aos materiais e objetos destinados a estar em contacto com os GA - que contempla 4 requisitos;
- XIV. Requisitos relativos ao controlo de temperatura no transporte/armazenagem de GA ultracongelados - que contempla 3 requisitos;
- XV. Requisitos relativos aos procedimentos baseados no HACCP – aplicados à existência de um sistema de gestão da segurança alimentar, baseado nos princípios da metodologia HACCP – que contempla 14 requisitos;

Os estabelecimentos foram designados pela letra E seguida dos números 1 a 26 de modo a garantir o total sigilo dos mesmos.

A figura 4.8. representa uma esquematização relativa ao número de inconformidades e conformidades encontradas aquando dos controlos oficiais efetuados a escolas durante o presente ano, para os 26 estabelecimentos acompanhados. Uma vez que a lista de verificação foi de alguma forma reorganizada, comparativamente a do ano homologo, não é possível efetuar uma comparação entre os controlos oficiais efetuados em 2016 e 2017.



**Figura 4.8.** Gráfico de comparação do número de conformidades e inconformidades, encontradas nas cantinas escolares (E1-26) alvo de estudo, no ano 2017.

É possível observar pela figura anterior, figura 4.8., que a escola que apresenta menos incumprimentos cometidos é a E6 e a pior é a E8. No entanto, quando são analisadas as variáveis que poderiam levar à discrepância anterior de valores, assim como à génese desses incumprimentos, verifica-se que os estabelecimentos E2, 6 e 10 são escolas que não possuem cozinha, recebendo apenas refeições transportadas a partir de outra escola e possuindo apenas um refeitório, contrariamente aos restantes estabelecimentos que efetuam confeção de refeições nas escolas, possuindo todos os circuitos necessários de laboração.

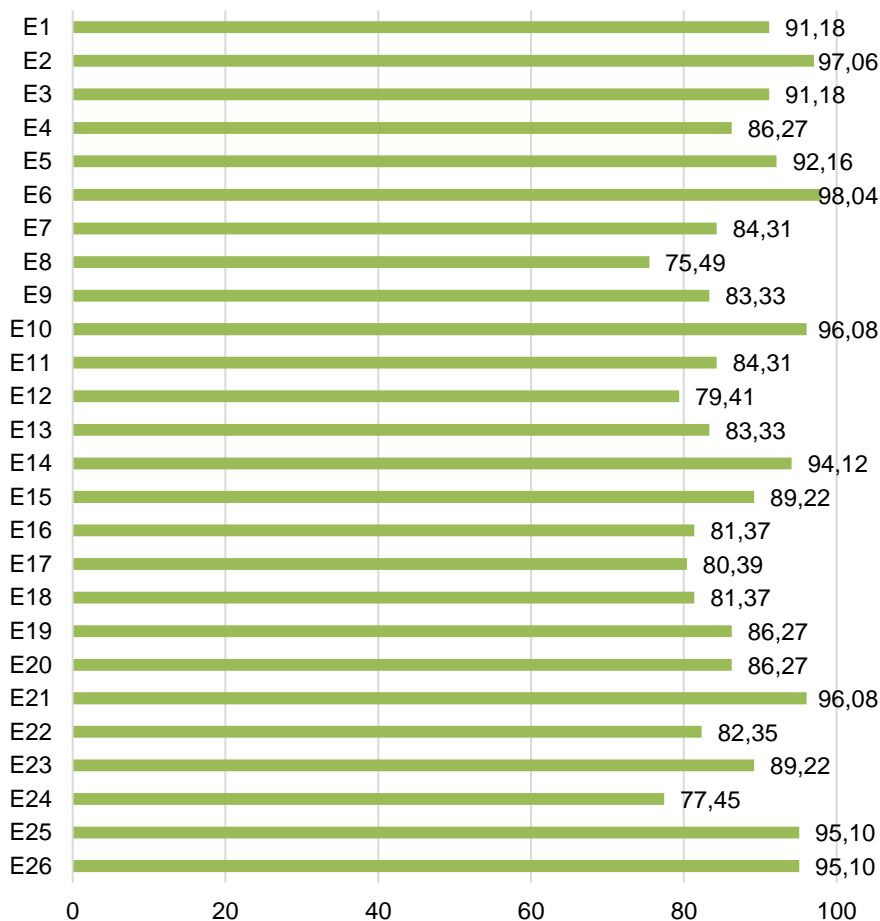
A E8 apresentava incumprimentos como por exemplo, ausência de água quente e fria ou pré-misturada no lava-mãos, junto das zonas de manipulação na cozinha, equipado com torneira de acionamento não manual, doseador de sabonete líquido e desinfetante, e distribuidor de toalhetes descartáveis; ausência de um insetocolador; lâmpadas desprotegidas; falta de vestiários adequados para os operadores e um grau de asseio insatisfatório, sendo indicador de procedimentos de higienização pouco frequentes ou ineficientes;

Verifica-se que as E2, E6 e E10 são as que apresenta menores valores de incumprimentos cometidos, uma vez que a confeção não é efetuada no local. Estas apresentam incumprimentos, como por exemplo, paredes e tetos em mau estado de conservação, nível de asseio insatisfatório, lâmpadas desprotegidas, recurso a produtos de limpeza não adequados, assim como uso de panos de tecido.

Assim de entre as escolas com confeção própria, a que apresenta menos incumprimentos é a E21, que apenas apresentava incumprimentos como, GA fora de validade, aquando da vistoria não apresentaram os certificados de formação, os produtos de higienização não eram adequados para a atividade e não eram feitas monitorizações da temperatura das refeições.

Através do número total de inconformidades obtidas, representado pela figura 4.8, é possível, recorrendo à Equação 4.1, calcular o grau de cumprimento de cada estabelecimento vistoriado.

A percentagem do grau de cumprimento de cada cantina escolar, alvo de estudo, encontra-se representada na figura 4.9. arredondada a duas casas decimais.



**Figura 4.9.** Grau de cumprimento (%), de cada cantina escolar (E1-26), alvo de estudo, calculado a partir da equação 4.1 para o ano 2017.

A escola 8 foi a que apresentou mais irregularidades, com um grau de incumprimento de 24,51%. Já o estabelecimento de ensino 6 foi o mais cumpridor, com um grau de incumprimento de 1,96%.

Analisando individualmente estes casos, o estabelecimento E8 apresenta maior incumprimento nos requisitos gerais aplicáveis às instalações. Já por sua vez a escola E6 apenas possuía duas irregularidades inerentes a ao mesmo grupo.

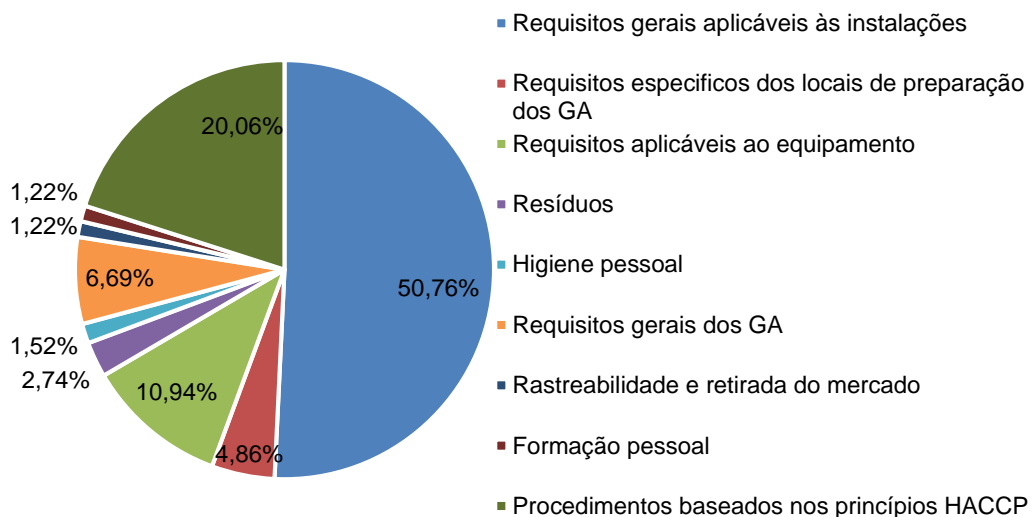
Foi calculado, também, o grau de cumprimento médio para o ano em estudo, através da equação 4.2, a seguir representado pela tabela 4.4.

**Tabela 4.4.** Grau de cumprimento médio das cantinas escolares, para o ano em estudo (2017).

Grau de Cumprimento médio (%)
2017
87,56

No geral, as escolas apresentaram um grau de cumprimento médio de 87,56%, como é possível observar pela tabela 4.3.

A figura 4.10., a seguir representada, identifica em qual dos 15 grupos da lista de verificação ocorreram mais inconformidades, para o em estudo, 2017.



**Figura 4.10.** Distribuição esquemática dos grupos da lista de verificação em que se encontraram mais inconformidades para o em estudo, 2017, para as cantinas escolares alvo de estudo.

Fazendo uma análise quanto ao grupo que apresenta maior prevalência de irregularidades, destaca-se os “requisitos gerais aplicáveis às instalações” com um grau de incumprimento de 50,76%. Tem de ter-se em conta que este grupo é igualmente o que possui, destacadamente, mais requisitos a serem observados.



No entanto, o número de irregularidades concentradas neste grupo demonstra essencialmente que existiram ao longo dos últimos anos lacunas no planeamento, no cumprimento do caderno de encargos ou na manutenção e asseio das zonas de serviço.

Em relação a esta observação anterior, dá-se o exemplo da frequente ausência de um lava-mãos, exclusivo e junto das zonas de manipulação na cozinha, abastecido de água quente e fria ou pré-misturada, equipado com torneira de acionamento não manual, doseador de sabonete líquido e desinfetante, e distribuidor de toalhetes descartáveis. Para além de uma lacuna grave, de acordo com a legislação comunitária e nacional, é fundamental para os procedimentos de higienização das mãos dos colaboradores e para com a segurança alimentar, na prevenção de contaminações cruzadas.

No entanto, 20,06% de todas as irregularidades encontram-se ainda associadas a erros nos «Procedimentos baseados nos princípios HACCP». As irregularidades mais frequentes consistem na ausência ou desatualização dos registos do HACCP, relatórios do plano regular de monitorização microbiológica, assim como os extintores quando se encontram fora da validade.

Os resultados obtidos são semelhantes aos resultados apresentados por Fernandes (2011), que avaliou o nível de incumprimento de requisitos mínimos de segurança alimentar em escolas de um concelho em Portugal, utilizando um formulário utilizado pelos serviços de saúde pública locais. O autor concluiu que para além da verificação de incumprimentos de ordem estrutural, existiam más práticas por parte dos manipuladores de alimentos. Recomendou ainda a formação destes, dado que por melhores que sejam as infraestruturas se não forem respeitadas as boas práticas de preparação/confeção dos alimentos, os requisitos de segurança alimentar continuam por cumprir. No estudo agora apresentado, sugere-se igualmente que haja mais formação, para melhor gestão do sistema de gestão da segurança alimentar. Também num estudo de Correia e Rocha (2012), com base na realização de visitas a 20 refeitórios escolares, de modo a verificar o cumprimento da legislação, os autores concluíram que a segurança alimentar é afetada por fatores estruturais e de mau planeamento que poderão ser prevenidos na fase do projeto das infraestruturas. Os resultados obtidos permitiram verificar a falta de cumprimento de alguns PR obrigatórios, por exemplo, o cumprimento de regras relativas à higiene pessoal e das instalações, à receção de matérias-primas, à sua adequada armazenagem, à preparação e à confeção dos alimentos e à sua distribuição. Ficou também apurado por este estudo que alguns dos PR ao HACCP não se encontravam cumpridos por dependerem de reparações de infraestruturas e equipamentos ou da sua aquisição, cuja responsabilidade cabe ao Município, exigindo investimento por parte deste. Num outro estudo conduzido por Osimani *et al.* (2013), investigou-se, ao longo de cinco anos, a eficácia do plano HACCP de uma cantina universitária, através da monitorização microbiológica das refeições, dos pequenos equipamentos e de alguns utensílios de cozinha, assim como das mãos e do fardamento utilizado pelo pessoal da cantina. Durante o período de monitorização ocorreram duas auditorias internas com o fim de verificar a correta execução dos procedimentos, previstos pelo plano HACCP, com utilização de uma lista de verificação. O

estudo concluiu que as auditorias internas mostraram a eficácia da implementação do sistema HACCP.

No estudo agora apresentado, apesar de existirem falhas estruturais e de funcionamento em alguns refeitórios, considera-se ser um dos pontos críticos mais sensível para o serviço em causa a má aplicação dos procedimentos e das boas práticas de higiene pelos manipuladores. Ainda existe uma grande parte de escolas que usam produtos de higienização impróprios para a área alimentar, devendo apostar em produtos adequados para aumentar a higiene nas suas instalações.

Constatou-se que as instalações mais recentes ou com restauros mais recentes apresentavam um menor número de não conformidades, devido precisamente à sua conceção e construção dirigidas ao cumprimento de alguns dos PR ao HACCP. Em consequência, os recursos financeiros necessários à aquisição e manutenção de infraestruturas e equipamentos para cumprimento de alguns dos PR devem ser disponibilizados às escolas, às quais deverão também ser dadas condições que viabilizem o cumprimento da higiene e segurança alimentar das refeições escolares, para o que deverá haver um trabalho conjunto da administração das escolas e dos organismos com competência pedagógica, reguladora e fiscalizadora, que permitam uma supervisão que identifique e reporte situações de não conformidade.

Salienta-se ainda que a amostra contemplava tanto estabelecimentos de ensino público como privado, não tendo sido detetada uma relação direta entre o grau de incumprimento e a tipologia de financiamento.

Tentou-se dar uma indicação do prazo máximo para o próximo controlo oficial, em função do risco da atividade. Desta forma, sugere-se que todas as escolas necessitam de uma nova vistoria no prazo de 12 meses, uma vez que o GC é superior a 75% e todas as escolas não apresentaram incumprimentos que pusessem em causa a segurança alimentar.

#### 4.4 IPSS

Durante os 5 primeiros meses de 2017, foram controlados 8 das 30 existentes no concelho do Seixal. No entanto das 8 IPSS apenas 6 se encontravam com atividade aberta, estando as outras 2 encerradas.

Destaca-se o facto de muito do trabalho feito nestas instituições ser semiprofissionalizado, i.e., assente muitas vezes no voluntariado, assim como receberem muitas vezes produtos alimentares do banco alimentar ou resultantes de apreensões e retirados do mercado alimentar por parte de autoridades alimentares e produtos anormais. Tudo isto contribui para uma inflação do número de incumprimentos o que leva a que muitas vezes se obtenham os graus de incumprimento mais elevados do que as restantes tipologias de atividades apresentadas.

Porém é devido ao cariz destas instituições, sempre que ocorre uma apreensão de GA, na sequência de uma inspeção sanitária, e que os mesmos sejam determinados próprios para consumo, serão entregues a estas.

A detenção de géneros alimentícios anormais, i.e., que sendo ou não suscetíveis de prejudicar a saúde do consumidor, não sejam genuínos, não se apresentem em perfeitas condições de maturação, frescura, conservação, exposição à venda, acondicionamento ou outras indispensáveis à sua aptidão para consumo ou utilização, e que não satisfaçam às características analíticas que lhes são próprias ou legalmente fixadas, sem excluir as organoléticas, por vezes não permite aos técnicos serem flexíveis, tendo de ser aplicadas sanções acessórias, nomeadamente a apreensão de bens (Decreto-Lei n.º 28/84, de 20 de Janeiro). Mais, os géneros alimentícios anormais podem ser classificados como (art. 82º, Decreto-Lei n.º 28/84, de 20 de Janeiro):

**Falsificado** – devido a adição de alguma substância estranha à sua composição e natureza ou mesmo ilegal; devido a adição de alguma substância que promova o aumento de peso ou volume; devido a adição de alguma substância que oculte a má qualidade ou deterioração do produto; devido a remoção de alguma substância que o empobreça quanto às qualidades nutritivas, legalmente fixadas ou declaradas; devido a substituição de alguma substância que pretenda ilegalmente imita-lo;

**Corrupto** – devido a sua entrada em decomposição ou putrefação ou por conter substâncias, germes ou seus produtos nocivos ou por se apresentar de alguma forma repugnante;

**Avariado** – devido a que, sem estar falsificado ou corrupto, se tenha deteriorado ou sofrido modificações de natureza, composição ou qualidade, quer por ação intrínseca, quer por Ação do meio, do tempo ou de quaisquer outros agentes ou substâncias a que esteve sujeito;

**Falta de requisitos** – outras situações para além dos falsificados, corruptos ou avariados, nomeadamente irregularidades ao nível dos prazos de validade ou omissões ao nível da rotulagem.

Sempre que se detete situações semelhantes às demonstradas, não existindo outra alternativa, os produtos são apreendidos. O responsável pela instalação, pode por vezes ser nomeado fiel depositário, ficando com a responsabilidade de guardar e preservar integralmente os produtos, alvos de apreensão, até os mesmos serem destruídos ou devolvidos aos fornecedores fazendo-se acompanhar de guias de devolução. Os produtos apreendidos e que não resultem em perigo para a segurança alimentar podem, então, ser canalizados para as IPSS.

Os dados aqui apresentados e analisados, resultam das vistorias efetuadas às IPSS, do concelho do Seixal ao abrigo do controlo camarário, durante o seu funcionamento.

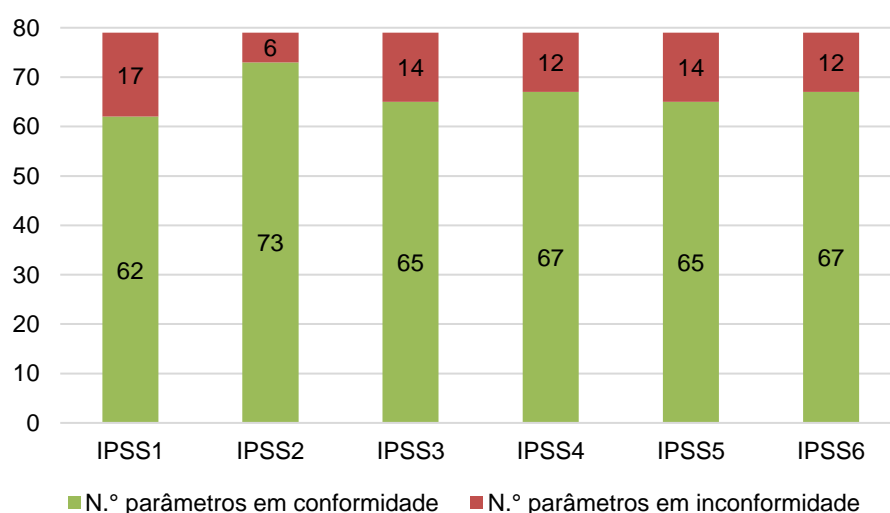
Foram avaliados 79 requisitos higio-sanitários presentes na “Lista de verificação da restauração coletiva - IPSS” (Anexo V), organizados em 9 grupos, os quais:

- I. Requisitos gerais – aplicados às instalações, infraestruturas e requisitos legais – que contempla 21 requisitos;
- II. Requisitos aplicáveis ao armazenamento à temperatura ambiente e frio – aplicados ao armazenamento de GA – que contempla 18 requisitos;

- III. Requisitos aplicáveis aos locais onde os GA são preparados, tratados ou transformados – aplicados às condições higio sanitárias do estabelecimento nesses locais de manipulação – que contempla 9 requisitos;
- IV. Requisitos aplicáveis às amostras preventivas– aplicados à recolha, identificação e armazenamento de amostras preventivas das refeições – que contempla 1 requisito;
- V. Requisitos aplicáveis aos vestiários e instalações sanitárias – aplicados aos vestiários e instalações sanitárias existentes para os trabalhadores – que contempla 5 requisitos;
- VI. Requisitos aplicáveis à higiene pessoal – aplicados a todos os trabalhadores que manipulem GA – que contempla 10 requisitos;
- VII. Requisitos aplicáveis ao plano de higienização – aplicados à existência de um plano de higienização, aos produtos que engloba e ao seu método de utilização – que contempla 3 requisitos;
- VIII. Requisitos aplicáveis ao controlo de pragas – aplicados à existência e monitorização de pragas – que contempla 2 requisitos;
- IX. Requisitos aplicáveis ao autocontrolo/HACCP – aplicados ao sistema de gestão da segurança alimentar – que contempla 3 requisitos;

A figura 4.11. representa uma esquematização relativa ao número de inconformidades e conformidades encontradas aquando do controlo oficial deste ano de 2017, para os 6 estabelecimentos acompanhados este ano.

Uma vez que no ano homólogo, 2016, não foram acompanhadas as mesmas instituições, não é possível fazer uma comparação.



**Figura 4.11.** Gráfico de comparação do número de conformidades e inconformidades, encontradas nas IPSS (IPSS1-6) alvo de estudo, em 2017.

É possível observar que as instituições são relativamente homogéneas, destacando-se a IPSS2, com apenas 6 inconformidades e a IPSS1 com 17 inconformidades.

Em ambas as IPSS, 1 e 2, verificou-se a armazenagem de GA anormais com falta de requisitos (prazo de validade expirado, sem rotulagem adequada e/ou indevidamente acondicionados e rotulados, e sujeitos a procedimentos inadequados de congelação lenta), que não apresentavam condições indispensáveis à sua aptidão para consumo ou utilização, bem como a presença de GA expostos à temperatura ambiente, quando deveriam estar controlados pelo frio, não garantindo assim a continuidade das suas características organoléticas, sendo que estes procedimentos são inadequados e graves.

No entanto tem de se ter em conta o caráter social da instituição, o fato receberem muitas vezes produtos alimentares do banco alimentar ou resultantes de apreensões e retirados do mercado alimentar por parte de autoridades alimentares e produtos anormais.

Através do número total de inconformidades obtidas, representado pela figura anterior, é possível, recorrendo à Equação 4.1, calcular o grau de cumprimento de cada estabelecimento vistoriado.

A percentagem do grau de cumprimento de cada IPSS alvo de estudo encontra-se representada na tabela 4.5, arredondada a duas casas decimais.

**Tabela 4.5.** Grau de cumprimento, para cada IPSS alvo de estudo, para o ano em estudo (2017).

<b>Grau de Cumprimento (%)</b>	
<b>IPSS 1</b>	78,48
<b>IPSS 2</b>	92,41
<b>IPSS 3</b>	82,28
<b>IPSS 4</b>	84,81
<b>IPSS 5</b>	82,28
<b>IPSS 6</b>	84,81

Foi também calculado o grau de cumprimento médio para o ano em estudo, através da equação 4.2, a seguir representado pela tabela 4.6.

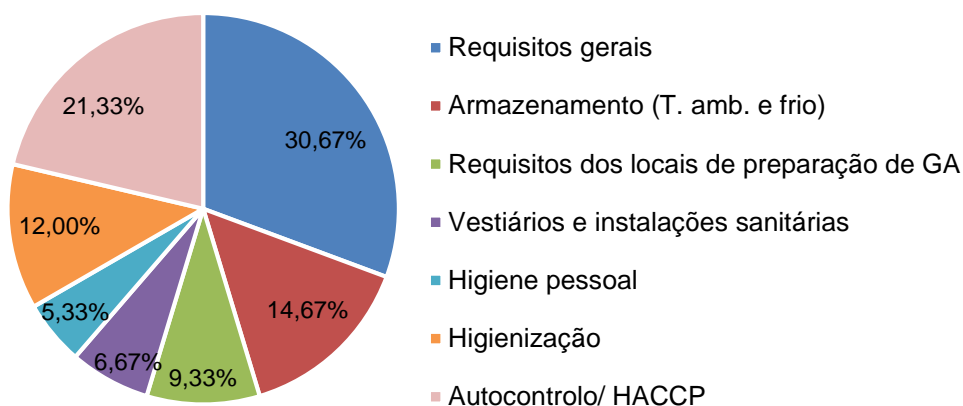
Apesar da lista de verificação não ter sofrido nenhuma alteração comparativamente ao ano 2016, não é possível efetuar uma comparação entre estabelecimentos alvo de estudo, uma vez que em 2016 estas IPSS não tinham sido ainda alvos de controlo.

**Tabela 4.6.** Grau de cumprimento médio, para as IPSS alvo de estudo, para o ano em estudo (2017).

<b>Grau de Cumprimento médio (%)</b>
<b>2017</b>
84,18

Tendo em conta o caráter deste tipo de estabelecimentos, o grau de cumprimento médio obtido (tabela 4.6) é bastante satisfatório.

A figura 4.12., a seguir representada, identifica em qual dos 9 grupos da lista de verificação ocorreram mais inconformidades para as IPSS alvo de estudo em 2017.



**Figura 4.12.** Distribuição esquemática dos grupos da lista de verificação em que se encontraram mais inconformidades para o em estudo, para as IPSS alvo de estudo em 2017.

Através da figura 4.11. podemos observar que o grupo que apresenta maior percentagem de incumprimentos é o «Requisitos gerais» com 30,67%, destacando-se igualmente o grupo «autocontrolo/HACCP» com 21,33%, à semelhança das cantinas escolares. É necessário, mais uma vez, ter em conta o cariz social destes estabelecimentos uma vez que prevalecem também com trabalho voluntário não tendo capacidade monetária para efetuar reparações ou intervenções maiores a níveis estruturais, daí o grupo com maiores incumprimentos ser o «Requisitos gerais», referente às instalações, infraestruturas e requisitos legais.

Estes resultados são muito semelhantes aos resultados apresentados no estudo de Marques (2014). Nesse estudo, com base na análise dos PR necessários à implementação de um sistema de segurança alimentar das seguintes valências: Creche, Centro de Atividades de Tempos Livres, Centro de Dia e Serviço de Apoio Domiciliário, o autor identificou algumas falhas ao nível operacional, designadamente no controlo do processo de receção de matérias-primas, no processo de congelação/refrigeração e de confeção, as quais poderão condicionar a segurança e a qualidade dos produtos confeccionados.

Em suma, da análise efetuada às instalações das IPSS's, verifica-se que na generalidade é cumprida a maioria dos PR estabelecidos para a implementação de um sistema de segurança alimentar baseado na metodologia HACCP, nomeadamente no que concerne às questões de formação, higiene, segurança e saúde ocupacional, às condições das instalações e equipamentos. Tentou-se dar uma indicação do prazo máximo para o próximo controlo oficial, em função do risco da atividade. Desta forma, sugere-se que todas as IPSS necessitam de uma nova vistoria no prazo de 12 meses, uma vez que o GC é superior a 75%. No entanto, verificou-se ainda que, no que respeita às questões da preparação, confeção e embalagem para distribuição muitos dos parâmetros críticos não estão a ser controlados por algumas instituições, designadamente a realização da combinação tempo/ temperatura, de forma a

garantir a segurança dos alimentos, o controlo e registo diário das temperaturas e a definição de ações/medidas corretivas, em caso de desvios, no controlo da temperatura. É importante que haja uma maior sensibilização para os operadores no sentido de rigor na implementação dos binómios tempo/temperatura e do registo dos valores.

Importa ainda referir que durante o período de estágio foram retirados do mercado cerca de 171 kg de géneros alimentícios, comparativamente ao mesmo período do ano de 2016 em que tinham sido retirados 395kg, número bastante elevado, no entanto é importante salientar que só em abril de 2016 tinha ocorrido uma apreensão de 208kg. Estes produtos, como referido, são canalizados para as IPSS.

## 5 CONCLUSÕES E CONSIDERAÇÕES FINAIS

O município do Seixal é um dos municípios do país que mais acompanhamentos faz em matéria de higiene e segurança da cadeia alimentar de origem animal.

Como se pôde verificar, as tarefas inerentes à AHSA, conjuntamente com a dimensão do município e o número de estabelecimentos, demonstram-se um grande desafio para os seus técnicos, o que origina uma gestão rigorosa de todas as operações, assim como organização e planeamento dos controlos a serem efetuados.

Perante os resultados obtidos, apesar da pequena amostra em estudo, pode-se concluir que os estabelecimentos retalhistas associados a grandes empresas de distribuição, têm melhores condições higio-sanitárias e apresentam menor grau de risco, que os de menores dimensões e de cariz familiar. Esta diferença deve-se ao facto de os estabelecimentos pequenos apresentarem inúmeros problemas em diversas áreas, que estão ausentes ou minimizados no grande comércio.

O diálogo e observação das reações dos responsáveis pelos estabelecimentos alimentares vistoriados permitiu verificar que muitas das inconformidades encontradas em estabelecimentos considerados razoáveis apenas se mantinham, por diversas razões, entre elas:

- falta de motivação e formação dos responsáveis do estabelecimento na implementação de um sistema de segurança alimentar baseado no HACCP ou em boas práticas quer por insuficiente apoio técnico (sistemas inadequados à realidade da empresa) quer pelo número reduzido de funcionários na empresa;
- a falta de recursos (estruturas, meios monetários, pessoal, etc.) o que muitas vezes impede um correto controlo e manutenção das condições necessárias e adequadas para a segurança dos alimentos;
- a formação deficiente na área da SA por parte dos proprietários e operadores (o que dificulta a perceção dos requisitos que devem cumprir);
- a desvirtualização da necessidade da implementação de algumas medidas de segurança alimentar (por ex. as análises microbiológicas dos alimentos);
- a falta de organismos focalizados na educação dos operadores e prevenção das situações e não na aplicação de coimas.

Apesar destas dificuldades, é indiscutível que os estabelecimentos de retalho mais pequenos, são muito importantes para a sociedade como alternativa de negócio e do comércio de proximidade.

Não é possível afirmar que as inconformidades encontradas, nos estabelecimentos vistoriados, são irrelevantes, no entanto as condições higio-sanitárias dos mesmos são razoáveis, permitindo laborar com a higiene e salubridade prevista pela legislação aplicável em vigor. Não tendo sido encontrado nenhum estabelecimento alimentar que funcionasse em condições impróprias e/ou que pudesse por em causa a saúde pública, no entanto é de salientar que algumas inconformidades encontradas se mantiveram após vistorias anteriores.



Por conseguinte, foi possível encontrar estabelecimentos alimentares de alta qualidade no que refere à sua higiene e segurança alimentar, em que as falhas detetadas foram consideradas insignificantes.

Tendo tudo isto em conta, é de salientar a importância dos programas de vigilância e acompanhamento das condições higio-sanitárias, de modo a aumentar a produção de GA conformes e seguros para o consumidor. É um facto que a presença de hábitos incorretos já enraizados na sociedade dificulta a compreensão e adesão às novas regras exigidas para o sector alimentar, tornando-se assim fundamental a organização de programas de formação para minimizar a ocorrência de inconformidades e para melhorar as condições em que ocorrem todos os procedimentos, desde o “prado ao prato”.

A continuidade do uso de ferramentas para auxiliar a produção de produtos conformes, tal como o sistema HACCP, é uma das mais importantes medidas preventivas disponibilizadas aos agentes económicos. Este sistema de autocontrolo permite a salvaguarda da saúde pública e da estabilidade do estabelecimento. Desta forma continuar-se-á a elevar os padrões de segurança e qualidade esperados pelos consumidores, aumentando assim a sua confiança, tendo isso consequências positivas para o sector alimentar.

Aqui se destaca o papel e a importância da formação e informação do operador e a capacidade de motivação para que seja percorrido o caminho de melhoramento que é ainda necessário nos estabelecimentos deste concelho, a bem como da saúde pública.

Em relação aos recursos humanos, verificou-se ser um dos principais condicionantes de toda a operacionalidade do GPMV da CMS. Apesar do grande esforço por parte dos técnicos deste gabinete em reforçar o seu pessoal, verificou-se ser ainda muito desproporcional em função da grandeza do município e das atividades assumidas pelo sector. Mais, até ao presente, o município do Seixal, ainda se encontra sem MVM, situação impossível de continuar por muito mais tempo, uma vez que só a autoridade pode aplicar sanções e fazer apreensões. Atualmente existe, em fase de deliberação, o Projeto de Lei N.º 383/XIII/2.<sup>a</sup> que procede à descentralização das competências para os municípios e entidades intermunicipais e nas freguesias no âmbito da medicina veterinária, saúde animal e segurança alimentar. Ou seja, as competências que antes eram atribuídas ao MVM poderão agora ser atribuídas ao presidente da câmara e este por sua vez conferir as mesmas nas pessoas mais adequadas para o efeito, neste caso no GPMV. Seria um futuro muito melhor para a AHSA uma vez que a autoridade deixava de estar em apenas uma só pessoa, mas de modo conciso e coerente no GPMV.

Por fim, considerando os objetivos deste estágio curricular, apresentados no capítulo 1.1, é possível afirmar que no decurso do mesmo foram interiorizados conhecimentos do trabalho efetuado pela AHSA do GPMV assim como o aprofundamento dos conhecimentos da legislação comunitária e nacional. Através do planeamento e execução de controlos oficiais, o estudo concorreu para uma melhor compreensão da situação de vários estabelecimentos associados à cadeia alimentar de origem animal e os potenciais riscos que possam ser considerados inaceitáveis para os consumidores, assim como os problemas sofridos pelos operadores e o papel que um MVM pode desempenhar junto destes.

## 6 BIBLIOGRAFIA

### 6.1 LEGISLAÇÃO PORTUGUESA E COMUNITÁRIA

Decisão da Comissão n.º 2007/363/CE, de 21 de Maio de 2007. Relativa a orientações destinadas a auxiliar os Estados-Membros na preparação do plano nacional de controlo plurianual integrado único previsto no Regulamento (CE) n.º 882/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho. *Jornal Oficial da União Europeia* L 138/24 de 30 de Maio de 2007, pp. 24-49.

Decreto-Lei n.º 10/2015, de 16 de Janeiro. Aprova o regime jurídico de acesso e exercício de atividades de comércio, serviços e restauração. *Diário da República* n.º 11, 1ª Série, de 16 de Janeiro de 2015, pp. 454-499.

Decreto-lei n.º 147/2006, de 31 de Julho, que revoga entre outros diplomas, o Decreto-lei n.º 158/97, de 24 de Junho, e estabelece as condições higiénicas e técnicas a observar na distribuição e venda de carnes e seus produtos. Este decreto foi clarificado com maior pormenor pela redação do Decreto-lei n.º 207/2008 de 23 de Outubro. *Diário da República* n.º 146/2006, 1ª Série, de 31 de Julho de 2006, pp. 5442 – 5451.

Decreto-Lei n.º 207/2008, de 23 de Outubro, que Altera o Decreto -Lei n.º 147/2006, de 31 de Julho. *Diário da República* n.º 206, 1ª Série, de 23 de Outubro de 2008, pp 7502-7512.

Decreto-Lei n.º 25/2005, de 28 de Janeiro, referente à comercialização do bacalhau e espécies afins, salgados, verdes e secos. *Diário da republica* n.º 20, 1ª Série, de 28 de Janeiro de 2005, pp. 696-703.

Decreto-Lei n.º 274/2007, de 30 de Julho, que revoga integralmente o Decreto-lei nº 237/2005, de 30 de Dezembro. *Diário da República* nº 145, 1ª Série de 30 de Julho de 2007, pp. 4872-4876.

Decreto-Lei n.º 4/2015, de 07 de Janeiro, que aprova o Regulamento do Curso de Formação Específico para Integração de Trabalhadores na Carreira Especial de Inspeção, aplicável à Inspeção-Geral de Atividades Culturais da Presidência do Conselho de Ministros e Ministério das Finanças. *Diário da República* n.º 4/2015, 1ª Série, de 7 de Janeiro de 2015, pp. 48-50.

Decreto-Lei n.º 73/2015, de 11 de Maio. Procede à primeira alteração ao Sistema da Indústria Responsável (SIR), aprovado em anexo ao Decreto -Lei n.º 169/2012, de 1 de agosto. *Diário da República*, n.º 90, 1ª Série, de 11 de Maio de 2015, pp. 2337-2412.

Decreto-Lei n.º1421/2006, de 21 de Dezembro, referente à comercialização de moluscos bivalves, equinodermes, tunicados e gastrópodes marinhos vivos. *Diário da republica* n.º244, 1ª Série, de 21 de Dezembro de 2006, pp. 8519-8520.

Decreto-Lei nº 113/2006, de 12 Junho, que estabelece as regras de execução, na ordem jurídica nacional, dos Regulamentos (CE) n.º 852/2004 e 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril, relativos à higiene dos géneros alimentícios e à higiene dos géneros alimentícios de origem animal, respetivamente. *Diário da República* nº 113, 1ª Série, pp. 4143-4148.

Decreto-Lei nº 223/2008, de 18 de Novembro, que altera o Decreto-Lei n.º 113/2006. *Diário da República* nº 224, 1ª Série, de 18 de Novembro de 2008, pp. 8082-8083.

Decreto-lei nº 237/2005, de 30 de Dezembro. Cria a Autoridade de Segurança Alimentar e Económica e extingue a Inspeção-geral das Atividades Económicas, a Agência Portuguesa de Segurança Alimentar, I. P., e a Direcção-Geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar. *Diário da República* nº 250, 1ª Serie de 30 de Dezembro de 2005, pp. 7486-7497.

Decreto-Lei nº 28784, de 20 de Janeiro, relativo às infrações antieconómicas e contra a saúde pública. *Diário da República* nº17, 1ª Série de 20 de Janeiro de 1984, pp. 240-258.

Decreto-Lei nº 67/98, de 18 de Março, que transpõe para a legislação portuguesa, a Diretiva nº 93/43/CEE. *Diário da República* nº 65, 1ª Série de 18 de Março de 1998, pp. 1155-1163.

Decreto-lei nº116/98, de 5 de Maio. Define a estrutura da carreira e atividade do médico veterinário municipal. *Diário da República* nº 103, 1ª Série de 5 de Maio de 1998, pp.1990-1991.

Decreto-Lei nº37/2004, de 26 de Fevereiro, referente à comercialização de produtos da pesca e aquicultura congelados, ultracongelados e descongelados. *Diário da republica* n.º48, 1ª Série, de 26 de fevereiro 2004, pp. 1006-1009.

Decreto-Lei nº425/99, de 21 de Outubro, que altera o regulamento da Higiene dos Géneros Alimentícios, aprovado pelo Decreto-Lei nº 67/98, de 18 de Março. *Diário da República* n.º 246, 1ª Série, de 21 de Outubro de 1999, pp. 7046-7052.

Diretiva nº 93/43/CEE do conselho, de 14 de Junho, relativo à higiene dos géneros alimentícios. *Jornal oficial das comunidades europeias* L 175, de 14 de Junho de 1993, pp. 1-11.

Lei nº 5-A/2002, de 11 Janeiro. Primeira alteração à Lei n.º 169/99, de 18 de Setembro, que estabelece o quadro de competências, assim como o regime jurídico de funcionamento, dos órgãos dos municípios e das freguesias. *Diário da República* n.º 9, 1ª Série, de 11 de Janeiro de 2002.

Lei nº 75/2013, de 12 de Setembro, que estabelece o regime jurídico das autarquias locais, aprova o estatuto das entidades intermunicipais, estabelece o regime jurídico da transferência de competências do Estado para as autarquias locais e para as entidades intermunicipais e aprova o regime jurídico do associativismo autárquico. *Diário da República* N.º 176, 1.ª série, de 12 de setembro de 2013, pp.5688-5724.

Regulamento (CE) n.º 1069/2009, do Parlamento Europeu e do Conselho da União Europeia, de 21 de Outubro, que altera o Regulamento (CE) n.º 1774/2002, do Parlamento Europeu e do Conselho da União Europeia, de 3 de Outubro de 2002, que estabelece regras sanitárias relativas aos subprodutos animais não destinados ao consumo humano. *Jornal Oficial das Comunidades Europeias* L 300, de 14 de Novembro de 2009, pp. 1-33.

Regulamento (CE) n.º 1441/2007 da Comissão da União Europeia, de 5 de Dezembro de 2007. Altera o Regulamento (CE) n.º 2073/2005, relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios. *Jornal Oficial das Comunidades Europeias* L 322 de 7 de Dezembro de 2007, pp. 12-29.

Regulamento (CE) n.º 1774/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 3 de Outubro de 2002, que estabelece regras sanitárias relativas aos subprodutos animais não destinados ao consumo humano. *Jornal Oficial das Comunidades Europeias* L 273 de 10 de Outubro de 2002, pp. 1-188.

Regulamento (CE) n.º 2073/2005 Da Comissão, de 15 de Novembro de 2005. Relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios. *Jornal Oficial das Comunidades Europeias* L 338 de 22 de Dezembro de 2005, pp. 1-26.

Regulamento (CE) n.º 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho da União Europeia, de 29 de Abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios. *Jornal Oficial da União Europeia* L139, de 20 de Abril de 2004, pp. 1-54.

Regulamento (CE) n.º 854/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho da União Europeia, de 29 de Abril, que estabelece regras específicas de organização dos controlos oficiais de produtos de origem animal destinados ao consumo humano. *Jornal Oficial da União Europeia* L139, de 30 de Abril de 2004, pp. 206-320.

Regulamento (CE) n.º 882/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril, relativo aos controlos oficiais realizados para assegurar a verificação do cumprimento da legislação relativa aos alimentos para animais e aos géneros alimentícios e das normas relativas à saúde e ao bem-estar dos animais. *Jornal Oficial da União Europeia* L165, de 30 de Abril de 2004, pp 1-76.

Regulamento (CE) nº 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de Janeiro, que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios, *Jornal Oficial das Comunidades Europeias L31*, de 1 de Fevereiro de 2002, pp. 1-24.

Regulamento (CE) nº 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho da União Europeia, de 29 de Abril, que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal, *Jornal Oficial das Comunidades Europeias L 139*, de 30 de Abril de 2004, pp. 55-205.

Regulamento (UE) n.º1169/2011, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de Outubro de 2011. Prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios. *Jornal Oficial das Comunidades Europeias L 304* de 22 de Novembro de 2011, pp. 18-63.

## 6.2 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Afonso, A. (2008) «Análise de perigos - Identificação dos perigos e avaliação dos riscos para a segurança alimentar», *Segurança e qualidade alimentar*, (5), pp. 26–29.

AHRESP (2017) *Simplificação do HACCP – Metodologia CHAC*. Disponível em: <http://www.ahresp.com/pages.php?id=66> (Acedido: 27 de Julho de 2017).

Almeida Filho, N., Belik, W., Ortega, A. C. e Couto, E. P. (2007) «Segurança alimentar: evolução conceitual e ação das políticas públicas na América Latina». Londrina, pp. 1–23.

Altekruse, S. F., Street, D. A., Fein, S. B. e Levy, A. S. (1995) «Consumer Knowledge of Foodborne Microbial Hazards and Food-Handling Practices», *Journal of Food Protection*, 59(3), pp. 287–294.

Alves, P., Baptista, P. e Pinheiro, G. (2003) *Sistemas de Gestão de Segurança Alimentar*. 1ª Ed. Forvisão - Consultoria em Formação Integrada, Lda.

Andrade, J. C. de, Yamada, E. A., Galvão, M. T. E. L., Frewer, L. J. e Beraquet, N. J. (2013) «Percepção do consumidor frente aos riscos associados aos alimentos , sua segurança e rastreabilidade», *Brazilian Journal of Food Technology*, 16(3), pp. 184–191.

Apcer (sem data a) *BRC - GLOBAL STANDARDS - FOOD*. Disponível em: 27-07-2017.

Apcer (sem data b) *IFS STANDARDS*. Disponível em: 27-07-2017.

APED (2004) *Código de Boas Práticas da Distribuição Alimentar*. 1ª Edição.

Arvanitoyiannis, I. S. (2009) *HACCP and ISO 22000. Application to food of animal origin*. 1ª Edição. Wiley – Blackwell Publishing Ltd. Oxford, UK.

ASAE (2014) *Perigos de Origem Alimentar*. Disponível em: <http://www.asae.pt> (Acedido: 20 de Fevereiro de 2017).

ASAE (2016) *Controlo Oficial dos Géneros Alimentícios (PNFA/PNCA)*. Disponível em: <http://www.asae.pt/pagina.aspx?f=1&js=0&codigono=606173537354AAAAAAAAAAAA&aberto=0> (Acedido: 5 de Maio de 2017).

ASAE (2017) *HACCP em Micro/Pequenas Empresas*. Disponível em: <http://www.asae.pt/?cn=57996395AAAAAAAAAAAAAAA> (Acedido: 27 de Julho de 2017).

Azevedo, I., Regalo, M., Mena, C., Almeida, G., Carneiro, L., Teixeira, P., Hogg, T. e Gibbs, P. A. (2005) «Incidence of *Listeria* spp. in domestic refrigerators in Portugal», *Food Control*, 16(2), pp. 121–124.

Baptista, P. e Antunes, C. (2005) *Higiene e Segurança Alimentar na Restauração - Volume II - Avançado*. 1ª Edição. Forvisão - Consultoria em Formação Integrada, S. A.

Baptista, P. e Linhares, M. (2005) *Higiene e Segurança Alimentar na Restauração VOLUME I - Iniciação*. 1ª Edição. Editado por S. A. Forvisão - Consultoria em Formação Integrada.

Baptista, P. e Venâncio, A. (2003) *Os perigos para a segurança Alimentar no processamento de alimentos*. 1ª Edição. Forvisão - Consultoria em Formação Integrada, Lda.

Brissos, S. (2016) *Segurança Alimentar e Nutricional Global: Evolução conceptual, desafios atuais e indicadores de medida*. WP 149 / 2016.

Burity, V., Franceschini, T., Valente, F., Recine, E., Leão, M. e Carvalho, M. de F. (2010) *Direito Humano à Alimentação Adequada no Contexto da Segurança Alimentar e Nutricional*. Brasília: ABRANDH.

Byrd-Bredbenner, C., Maurer, J., Wheatley, V., Schaffner, D., Bruhn, C. e Blalock, L. (2007) «Food safety self-reported behaviors and cognitions of young adults: results of a national study», *Journal of Food Protection*, 70(8), pp. 1917–1926.

CCA - Codex Alimentarius Comission (2003) «Codex Alimentarius - Versão Portuguesa, CAC/RCP 1-1969 Rev. 4», pp. 1–56.

CCE (2000) *Comissão das Comunidades Europeias. Livro Branco sobre a segurança dos alimentos*. Bruxelas, CCE.

Certif (2016) *Certificação HACCP - Segurança Alimentar*. Disponível em: <http://www.certif.pt/haccp.asp> (Acedido: 21 de Fevereiro de 2017).

CMS (2017a) *Área de Higiene e Segurança Alimentar*. Disponível em: <http://www.cm-seixal.pt/higiene-e-seguranca-alimentar/area-de-higiene-e-seguranca-alimentar> (Acedido: 22 de Março de 2017).

CMS (2017b) *Assembleia Municipal do Seixal*. Disponível em: <http://www.cm-seixal.pt/orgaos-eleitos/assembleia-municipal-do-seixal> (Acedido: 1 de Março de 2017).

CMS (2017c) *Contactos*. Disponível em: <http://www.cm-seixal.pt/contactos> (Acedido: 6 de Março de 2017).

CMS (2017d) *Território*. Disponível em: <http://www.cm-seixal.pt/territorio> (Acedido: 1 de Março de 2017).

Contreras, J. (2011) «A Modernidade Alimentar: entre a superabundância e a insegurança», *História: Questões & Debates*, (54), pp. 19–45.

Correia, M. J. S. e Rocha, A. M. C. N. (2012) «A importância dos fatores estruturais na garantia da segurança alimentar na produção de refeições para escolares», *Demetra: Nutrição e Saúde*, 7(1), pp. 39–46.

Cunha, L. e Moura, A. (2008) «Consumidor Português Face à Segurança Alimentar», *Segurança e Qualidade Alimentar*, 4, pp. 46–49.

DGAV (2013) «Pace - Plano de aprovação e controlo de estabelecimentos». Disponível em: [http://www.cm-seixal.pt/sites/default/files/documents/folheto\\_pace\\_07\\_agosto\\_2012\\_2.pdf](http://www.cm-seixal.pt/sites/default/files/documents/folheto_pace_07_agosto_2012_2.pdf).

DGAV (2016) «Comunicação apresentada pela DGAV sobre o PACE 07 em Mirandela, Outubro 2016».

DGAV (2017) *PNCPI - Plano nacional de controlo plurianual integrado*. Disponível em: <http://www.dgv.min-agricultura.pt/portal/page/portal/DGV/genericos?generico=8954330&cboui=8954330> (Acedido: 5 de Maio de 2017).

DGAV e DSAVRLVT (sem data) *Plano de Controlo das Cantinas Escolares (PACE C)*.

DGAV e DSHPV (2012) *Plano de Aprovação e Controlo dos Estabelecimentos*.

Direcção Regional de Planeamento e Recursos Educativos (sem data) «Higiene e Segurança Alimentar em Ambiente Escolar», p. 39. Disponível em: <http://www02.madeira-edu.pt/Portals/2/Documentos/Higiene e Segurança Alimentar - Diretrizes Orientadoras.pdf%0A%0A>.

Duarte, S. S. H. P. P. (2014) *Estudo Comparativo de Implementação do Sistema HACCP em Talhos no Distrito de Setúbal*. Tese de Mestrado em Segurança Alimentar da Faculdade de Ciências e Tecnologia.

EPRALIMA (2014) *Sistema HACCP - Noções Básicas*. Disponível em: [http://www.epralima.com/infoodquality/Material\\_de\\_formacao\\_pt/Manuais/7\\_Autocontro\\_Sistema\\_HACCP.pdf](http://www.epralima.com/infoodquality/Material_de_formacao_pt/Manuais/7_Autocontro_Sistema_HACCP.pdf) (Acedido: 21 de Fevereiro de 2017).

Faria, A. (2009) «Qualidade e Segurança Alimentar: Principais contaminantes presentes no peixe», pp. 1–8. Disponível em: <https://www.google.pt/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwjNv6LO0MfWAhUG5xoKHe5YCWcQFggmMAA&url=http%3A%2F%2Fwww.aefcup.pt%2Fapontamentos%2FCE-Qualidade-SegurancaAlimentar%2Ffredfaria%2FT5G5.pdf&usg=AFQjCNGJ9jv9qoBBaGAs9zBze2SJgTwUPA>.

Fernandes, C. S. C. M. (2011) *Avaliação de Requisitos de Segurança Alimentar em Estabelecimentos de Ensino Público de um Concelho em Portugal*. Tese de Mestrado em Tecnologia e Segurança Alimentar - Perfil Qualidade Alimentar da Faculdade de Ciências e Tecnologia.

Figueiredo, V. F. D. e Neto, P. L. D. O. C. (2001) «Implantação do HACCP na Indústria de Alimentos», *Revista Gestão & Produção*, 8(1), pp. 100–111.

Forsythe, S. J. (2000) *The Microbiology of safe Food*. 1ª Edição. Osney Mead, Oxford, Reino Unido: Blackwell Science Ltd.

Garayoa, R., Cordoba, M., Garcia-Jalon, I., Sanchez-Villegas, A. e Vitas, A. I. (2005) «Relationship between consumer food safety knowledge and reported behavior among students from health sciences in one region of Spain.», *Journal of food protection*, 68(12), pp. 2631–2636.

Gava, A. j. (1998) *Princípios de Tecnologia de Alimentos*. 1ª Edição. Nobel S. A.



Gounadaki, A. S., Skandamis, P. N., Drosinos, E. H. e Nychas, G. J. E. (2008) «Microbial ecology of food contact surfaces and products of small-scale facilities producing traditional sausages», *Food Microbiology*, 25(2), pp. 313–323.

GPP (2016) «Cultivar - Cadernos de Análise e Prospetiva», *Gabinete de Planeamento, Políticas e Administração Geral (GPP)*, pp. 33–40.

Graça, P. e Gregório, M. J. (2012) «Evolução da Política Alimentar e de Nutrição em Portugal e suas relações com o contexto internacional», *Revista SPCNA*, 18(3), pp. 79–96.

HISA (2016) *Número de controlo veterinário (NCV)*. Disponível em: <http://www.hisa.pt/index.php?artigo=226> (Acedido: 5 de Maio de 2017).

IN2SET (sem data) *Município do Seixal*. Disponível em: <http://www.in2set.ips.pt/municipio-do-seixal/65.htm> (Acedido: 6 de Março de 2017).

Infopédia (2003) *Seixal*, *In IArtigos de Apoio*. Disponível em: [https://www.infopedia.pt/\\$seixal,2](https://www.infopedia.pt/$seixal,2) (Acedido: 1 de Março de 2017).

Iqa (2008) *Custos e implicações das falhas na Higiene e Segurança Alimentar*.

ISO (sem data) *The ISO Story*. Disponível em: [http://www.iso.org/iso/home/about/the\\_iso\\_story.htm](http://www.iso.org/iso/home/about/the_iso_story.htm) (Acedido: 21 de Fevereiro de 2017).

JE (2017) *Madeira: sensibilização dos agentes económicos para cumprimento da legislação na restauração e comércio*, *Económico Madeira*. Disponível em: <http://www.jornaleconomico.sapo.pt/noticias/madeira-sensibilizacao-dos-agentes-economicos-para-cumprimento-da-legislacao-na-restauracao-e-comercio-168226> (Acedido: 20 de Setembro de 2017).

Jevsniak, M., Hlebec, V. e Raspor, P. (2008) «Consumers' awareness of food safety from shopping to eating», *Food Control*, 19(8), pp. 737–745.

Keener, K. (2007) *Safe food guidelines for small meat and poultry processors*. *Perdue Extension Knowledge-to-go*. *Perdue Univeristy*. FS-21-W. Disponível em: <http://www.extension.purdue.edu/extmedia/FS/FS-20-W.pdf>.

LRQA (2017) *FSSC 22000 Sistema de Gestão da Segurança de Alimentos*. Disponível em: <http://www.lrqa.com.br/Certificacao/FSSC-22000-Seguranca-em-Alimentos/> (Acedido: 27 de Julho de 2017).

Machado, A. e Silvestre, L. (2005) *Contaminação dos Alimentos – Segurança Alimentar na Restauração: Guia de Apoio ao Formador*. Qualigénese - Investigação e Formação, Lda.

Mariano, G. e Cardo, M. (2007) «Princípios Gerais da Legislação Alimentar», *Segurança e Qualidade Alimentar*, (2), pp. 46–47.

Marques, A. C. da S. (2014) *Estudo de aplicação, em IPSS'S, de um sistema de segurança alimentar baseado na metodologia HACCP*. Tese de mestrado em Segurança Alimentar da Faculdade de Farmácia. Disponível em: <http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&site=eds-live&db=edsrca&AN=rcaap.openAccess.10316.28943>.

Medeiros, L., Hillers, V., Kendall, P. e Mason, A. (2001) «Evaluation of Food Safety Education for Consumers», *Journal of Nutrition Education*, 33(1), pp. S27–S34.

Meer, R. R. e Misner, S. L. (2000) «Food safety knowledge and behavior of expanded food and nutrition education program participants in Arizona.», *Journal of food protection*, 63(12), pp. 1725–1731.

Nascimento, A. L. e Andrade, S. L. S. de (2010) «Segurança alimentar e nutricional: pressupostos para uma nova cidadania?», *Alimento/artigos*, 25(3), pp. 34–38.

Novais, M. do R. (2006) «Noções Gerais de Higiene e Segurança Alimentar – Boas Práticas e Pré-Requisitos HACCP», *Revista Segurança e Qualidade Alimentar*, (1), pp. 10–11.

Oliveira, B. (2007) «Qualidade e Segurança Alimentar na Restauração colectiva», *Segurança e qualidade alimentar*, (2), pp. 38–39.

Oliveira, S. P. e Thébaud-Mony, A. (1997) «Estudo do consumo alimentar: Em busca de uma abordagem multidisciplinar», *Revista de Saude Publica*, 31(2), pp. 201–208.

OMS e INSA (2006) *MANUAL Cinco chaves para uma alimentação Mais segura*.

Osimani, A., Aquilanti, L., Tavoletti, S. e Clementi, F. (2013) «Evaluation of the HACCP system in a university canteen: Microbiological monitoring and internal auditing as verification tools», *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 10(4), pp. 1572–1585.

Pereira, J. M. dos S. (2009) *Avaliação com base no PACE da situação do comércio a retalho das carnes e pescado nos concelhos de Chamusca, Golegã e Torres Novas*. Tese de Mestrado em Medicina Veterinária da Faculdade de Medicina Veterinária.

PORDATA (2016) *Estimativas Anuais da População Residente no município do seixal em 2015*. Disponível em: [www.pordata.pt/DB/Municipios/Ambiente+de+Consulta/Tabela](http://www.pordata.pt/DB/Municipios/Ambiente+de+Consulta/Tabela) (Acedido: 6 de Março de 2017).

Queimada, A. (2007) «Codex Alimentarius - dos antepassados à actualidade», *Segurança e qualidade alimentar*, (2), pp. 173–175.

Ramalho, V. C. (2011) *Aplicação da teoria comportamento planeado à avaliação da implementação do HACCP em talhos*. Tese de Mestrado em Ciências do consumo alimentar da Universidade Aberta.

Raposo, G. A. (2010) *Projecto de Desenvolvimento e Actividades do Sector de Higiene e Segurança Alimentar do Gabinete do Partido Médico Veterinário da Câmara Municipal do Seixal*. Faculdade de Ciências e tecnologia - UNL.

RASFF (2016) *RASFF — the Rapid Alert System for Food and Feed — 2015 annual report*. Disponível em: [http://ec.europa.eu/food/safety/rasff/index\\_en.htm%0AEurope](http://ec.europa.eu/food/safety/rasff/index_en.htm%0AEurope).

Redmond, E. C. e Griffith, C. J. (2003) «Consumer food handling in the home: a review of food safety studies.», *Journal of food protection*, 66(1), pp. 130–61. Sanlier, N. (2009) «The knowledge and practice of food safety by young and adult consumers», *Food Control*. Elsevier Ltd, 20(6), pp. 538–542.

SATIVA (sem data) *BRC - Processo de Certificação*. Disponível em: <http://www.sativa.pt/canais/channel.asp?id=546&lang=1> (Acedido: 27 de Julho de 2017).

Scott, E. (1996) «Foodborne disease and other hygiene issues in the home», *Journal of applied Bacteriology*, 80(1), pp. 5–9.

Soares, E. (2007) «Infecções e intoxicações», *Segurança e qualidade alimentar*, 2, pp. 6–9.

Surak, J. (2009) *The evolution of HACCP - A perspective on today's most effective food safety system*. Food Quality MAgazine. Disponível em: <http://www.foodqualityandsafety.com/article/the-evolution-of-haccp/?singlepage=1>.

Unklesbay, N. A. N., Sneed, J. e Toma, R. (1998) «College Students Attitudes , Practices, and Knowledge of Food Safety», *Journal of Food Protection*, 61(9), pp. 1175–1180.

Untermann, F. (1998) «Microbial hazards in food», *Revista Food Control*, 9(2–3), pp. 119–126.

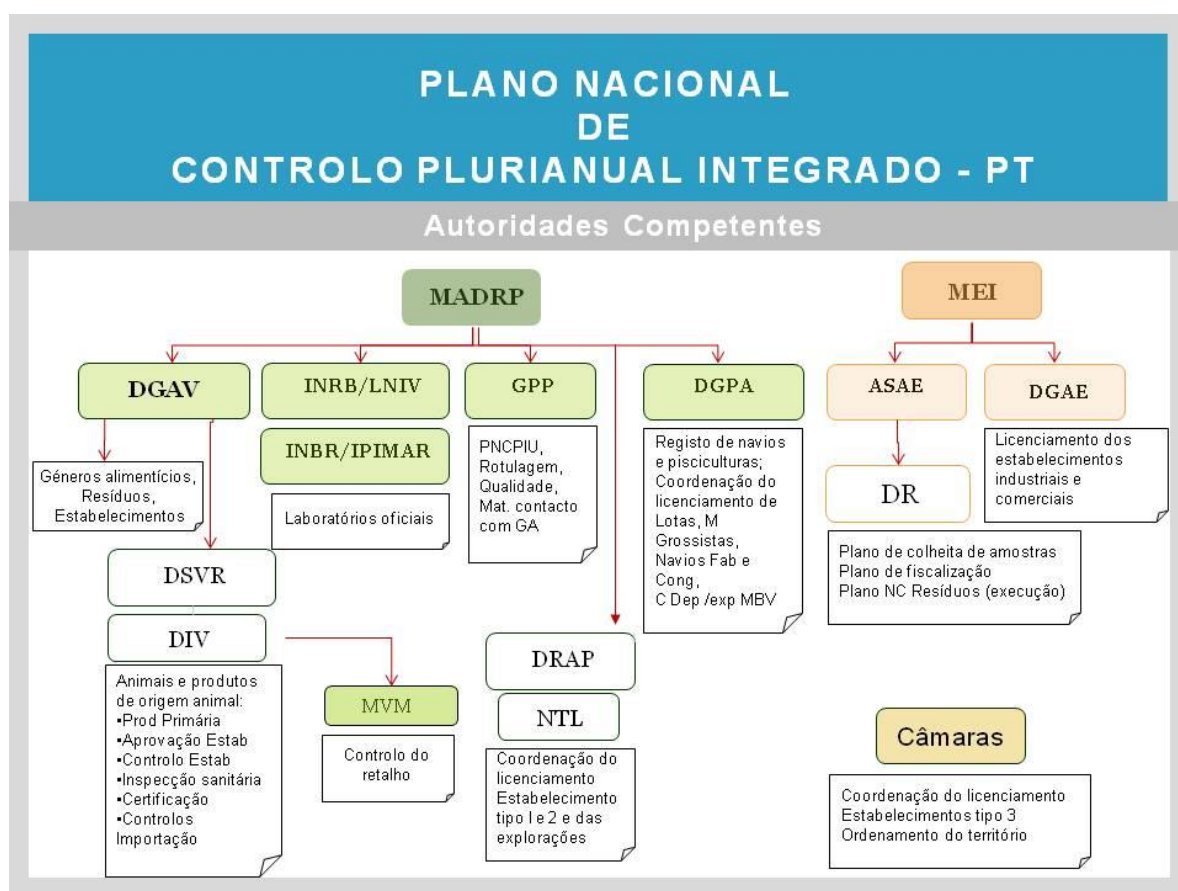
Veiga, A., Lopes, A., Carrilho, E., Silva, L., Dias, M. B., Seabra, M. J., Borges, M., Fernandes, P. e Nunes, S. (2009) «Perfil de Risco dos Principais Alimentos Consumidos Em Portugal». ASAE. Disponível em: <https://pt.scribd.com/doc/119468844/Perfil-de-Risco-dos-Alimentos#>.

Vieira, A. C. P. (2009) *A percepção do consumidor diante dos riscos alimentares: A importância da segurança dos alimentos*, *Âmbito Jurídico*. Rio Grande. Disponível em: [http://www.ambito-juridico.com.br/site/index.php?n\\_link=revista\\_artigos\\_leitura&artigo\\_id=6587](http://www.ambito-juridico.com.br/site/index.php?n_link=revista_artigos_leitura&artigo_id=6587) (Acedido: 26 de Fevereiro de 2017).

WHO (2002) *Foodborne diseases , emerging. Fact sheet nº124*. Disponível em: [http://www.wiredhealthresources.net/resources/NA/WHO-FS\\_FoodborneDiseases.pdf](http://www.wiredhealthresources.net/resources/NA/WHO-FS_FoodborneDiseases.pdf).

## 7 ANEXOS

### ANEXO I – Esquema da cooperação das diferentes autoridades do Plano Nacional de Controlo Plurianual Integrado (PNCPI).



## ANEXO II– Lista de verificação do PACE usada no controlo de estabelecimentos comerciais de venda de carne

### LISTA DE VERIFICAÇÃO - TALHOS

#### Identificação do estabelecimento e do controlo

##### OPERADOR (informação relativa à empresa)

Nome		NIF	
Morada		Tlf/tlm	
Código postal		Faxe	
Responsável			
Endereço eletrónico			

##### ESTABELECIMENTO (informação relativa ao estabelecimento)

N.º registo no SIPACE		Observação: Se o estabelecimento já estiver inserido no SIPACE apenas é necessário preencher este campo, no que diz respeito à identificação do operador e estabelecimento.	
Nome			
Morada		Concelho	
Código postal		Tlf/tlm	

##### CONTROLO

Técnicos		Data controlo	
Representantes do operador durante o controlo (nome e função)			
Tipo de Controlo: (Colocar uma X)	Regular <input type="checkbox"/>	Verificação <input type="checkbox"/>	Outro <input type="checkbox"/> Especificar <input type="text"/>

#### Caracterização do estabelecimento

##### ATIVIDADES DESENVOLVIDAS

	Assinalar com x	Outras atividades (descrever)
Comércio a retalho de carne e produtos cárneos	<input type="checkbox"/>	
Fabrico de preparados de carne	<input type="checkbox"/>	
Fabrico de produtos à base de carne	<input type="checkbox"/>	
Outras atividades	<input type="checkbox"/>	

##### CARNES COMERCIALIZADAS

	Assinalar com x	Outras carnes (descrever)
Bovino <input type="checkbox"/>	Equídeo <input type="checkbox"/>	
Suíno <input type="checkbox"/>	Caça maior <input type="checkbox"/>	
Ovino <input type="checkbox"/>	Caça menor <input type="checkbox"/>	
Caprino <input type="checkbox"/>	Coelho <input type="checkbox"/>	
Aves <input type="checkbox"/>		
Outras <input type="checkbox"/>		
N.º trabalhadas <input type="text"/>		

Comercializa carne de aves e/ou coelhos abatidos na exploração? (S/N) ☐

Identificar explorações (indicar a marca oficial de exploração):

--

Fornecer outros operadores do setor alimentar? (S/N) ☐

Assinalar com x	Outras destinatórios (descrever)
Restauração <input type="checkbox"/>	
Cantinas <input type="checkbox"/>	
Outros talhos <input type="checkbox"/>	
Outros <input type="checkbox"/>	

## 1. Estruturas e Equipamentos

Requisitos gerais		C/NC/NA/NV	Facto
1	Disposição, concepção, construção, localização e dimensões das instalações		
2	Instalações sanitárias		
3	Lavatórios		
4	Ventilação		
5	Iluminação		
6	Sistemas de esgotos		
7	Vestiários		
8	Produtos de limpeza e desinfeção		

Locais onde os GA são preparados, tratados ou transformados		C/NC/NA/NV	Facto
9	Pavimento		
10	Paredes		
11	Tetos		
12	Janelas		
13	Portas		
14	Superfícies em contacto com GA (incluindo equipamentos)		
15	Instalações para limpeza, desinfeção e armazenagem de utensílios/equipamento		
16	Meios para lavagem dos alimentos		
17	Salas de armazenagem		
18	Requisitos específicos (Preparados de Carne)		
19	Requisitos específicos (Produtos à Base de Carne)		

Equipamentos		C/NC/NA/NV	Facto
20	Estado e conceção		
21	Meios de transporte		
22	Meios frigoríficos		
23	Requisitos específicos (Carne Picada)		
24	Requisitos específicos (Produtos à Base de Carne)		

**Factos** (indicar o número do item a que se referem)

## 2. Higiene

		C/NC/NA/NV	Facto
25	Higiene das estruturas		
26	Higiene dos equipamentos		
27	Higiene do Pessoal		
28	Exposição, venda e preparação ao cliente		
29	Acondicionamento e embalagem		
30	Transporte		
31	Carne picada		

**Factos** (indicar o número do item a que se referem)

## 3. Água

		C/NC/NA/NV	Facto
32	Abastecimento de água a partir da rede pública ou sistema privado controlado		
33	Condições de utilização		

**Factos** (indicar o número do item a que se referem)

## 4. Análises

		C/NC/NA/NV	Facto
34	Géneros Alimentícios		
35	Superfícies		
36	Requisitos, métodos e frequências de amostragem		
37	Medidas em caso de resultados insatisfatórios		

**Factos** (indicar o número do item a que se referem)



### 5. Autocontrolo/HACCP

#### Pré-requisitos

		C/NC/NA/NV	Facto
38	Matérias-primas		
39	Controlo de pragas		
40	Procedimentos de Higienização		
41	Cadeia de Frio		
42	Formação do pessoal		
43	Saúde do Pessoal		

#### Processos baseados nos princípios HACCP (apenas para fabrico de preparados de carne e produtos à base de carne)

		C/NC/NA/NV	Facto
44	Identificação e Análise de perigos		
45	Identificação de PCC		
46	Definição de limites críticos		
47	Monitorização		
48	Medidas corretivas		
49	Validação, verificação e revisão		
50	Documentação		

**Factos** (indicar o número do item a que se referem)

### 6. Rastreabilidade/Rotulagem

#### Rastreabilidade

		C/NC/NA/NV	Facto
51	Matérias-primas		
52	Produto final		
53	Rastreabilidade interna		
54	Materiais em contacto com GA		

#### Rotulagem

		C/NC/NA/NV	Facto
55	Geral		
56	Informação ao consumidor		
57	Carne de Bovino e produtos à base de carne de bovino		
58	Rótulo		

**Factos** (indicar o número do item a que se referem)

### 7. Subprodutos/Resíduos

		C/NC/NA/NV	Facto
59	Estruturas e equipamentos		
60	Substâncias perigosas e/ou não comestíveis		
61	Recolha		
62	Documentação		
63	Encaminhamento		

**Factos** (indicar o número do item a que se referem)

### 8. Aditivos

		C/NC/NA/NV	Facto
64	Uso de aditivos autorizados		
65	Uso de aditivos na quantidade e categoria de alimentos corretas		
66	Especificações dos aditivos		

**Factos** (indicar o número do item a que se referem)

**Outros factos**

**ANEXO III – Lista de verificação do PACE usada no controlo de estabelecimentos comerciais de venda de pescado**



**LISTA DE VERIFICAÇÃO TÉCNICA PARA ESTABELECIMENTOS DE COMÉRCIO A RETALHO DE PRODUTOS DA PESCA E AQUICULTURA**

1- Identificação do Estabelecimento	
Nome estabelecimento:	Telefone:
	Fax:
Designação Social:	Nº Contribuinte:
Morada:	
Localidade:	
Freguesia:	Concelho:
Código Postal:	
Classificação do Estabelecimento	
<input type="checkbox"/> Estabelecimento especializado <input type="checkbox"/> Secção de estabelecimento não especializado <input type="checkbox"/> Outro. Qual?	
Licença de utilização:	
Alvara n.º:	
CAE	
Outras autorizações:	
Produtos que contempla:	
Período de Laboração:	
Horário: Das _____ às _____ Almoço: Das _____ às _____	
Dias/Semana: _____ Meses/Ano: _____	
Nº de Trabalhadores:	
Sexo feminino: _____ Sexo masculino: _____	
2- Identificação do Representante do Estabelecimento	
Nome:	
Categoria Profissional:	
Função:	
Código Postal:	
Bilhete de Identidade n.º: _____ de _____ SIC. de _____	
Data de Nascimento: _____ Naturalidade: _____	
3- Identificação do(s) Técnico(s) do Estabelecimento	
Nome do responsável/Firma:	
Categoria profissional do(s) técnico(s)/ Âmbito da firma:	
Nome do responsável pela qualidade no estabelecimento:	
Categoria profissional do responsável:	
<b>Motivo da Vistoria:</b> <input type="checkbox"/> Rotina <input type="checkbox"/> Reclamação <input type="checkbox"/> Notificação <input type="checkbox"/> Licenciamento <input type="checkbox"/> Outro: _____	
<b>Data de Controlo:</b> ____/____/20____ <b>Hora:</b> ____h ____m	
Vistoria efectuada por:	
O Técnico do Serviço Médico Veterinário: _____	
O Proprietário/Responsável: _____	
O Médico Veterinário Municipal: _____	

Nome estabelecimento: \_\_\_\_\_

Data de Controlo: \_\_\_\_/\_\_\_\_/20\_\_\_\_



Nome estabelecimento: \_\_\_\_\_

Data de Controlo: \_\_\_\_/\_\_\_\_/20\_\_

**GRAU DE RISCO ESTIMADO DE ACORDO COM O PLANO DE APROVAÇÃO E CONTROLO DOS ESTABELECIMENTOS (PACE)**

**Grau de risco associada à actividade de comércio a retalho com manipulação de produtos**  
**(RA) = Risco 2 (PACE 01/Tabela 3 /DGV)**

**Grau de Incumprimento (GI):**

- 1 (Ausência)** – Em conformidade ou ausência de incumprimentos
- 2 (Menor)** – Não põe em causa a capacidade do sistema de segurança, mas deve ser alvo de correcção
- 3 (Maior)** – Põe em causa a capacidade do sistema de segurança
- 4 (Crítico)** – Falta total de cumprimento do requisito ou põe em causa a segurança do género alimentício. Falha sistemática do mesmo requisito

**NOTA:** o Grau de Incumprimento é definido pelo maior valor atribuído, independentemente do tipo de incumprimento, uma vez que este parâmetro, reflecte a urgência na correcção das inconformidades

**Cálculo do Risco Estimado:**  
**Risco estimado = (RA + GI) / 2**

**PERIODICIDADE DE VISITA DE CONTROLO EM FUNÇÃO DO GRAU DE RISCO ESTIMADO**

RE	Tipo de Estabelecimento	Prazo máximo para a próxima visita
4	Estabelecimento de alto risco	6 meses
3	Estabelecimento de risco médio	12 meses
2	Estabelecimento de baixo risco	18 meses
1	Estabelecimento de risco muito baixo	24 meses

**CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO EM FUNÇÃO DO CÁLCULO DO RISCO ESTIMADO (RE) E DEFINIÇÃO DA PERIODICIDADE DAS PRÓXIMAS VISITAS DE CONTROLO**

Grau de incumprimento (GI)	
1 (Ausência), 2 (Menor), 3 (Maior), 4 (Crítico)	
Estruturas/Equipamento	
Higiene e limpeza	
Inspeção sanitária de produtos	
Rastreabilidade	
Autocontrolo / HACCP	
Análises/ Água	
Subprodutos	
<b>RISCO</b>	<b>0</b>

**Risco Estimado (RE) = Risco associado à actividade (RA=2) + O maior GI / 2**

RE	Tipo de Estabelecimento (em função do grau de risco)	Prazo máximo para a próxima visita	Marcar com X
4	Estabelecimento de alto risco	6 meses	
3	Estabelecimento de risco médio	12 meses	
2	Estabelecimento de baixo risco	18 meses	
1	Estabelecimento de risco muito baixo	24 meses	



Nome estabelecimento: \_\_\_\_\_

Data de Controlo: \_\_\_\_/\_\_\_\_/20\_\_

**LISTA DE VERIFICAÇÃO TÉCNICA PARA ESTABELECIMENTOS DE COMÉRCIO A RETALHO DE PRODUTOS DA PESCA E AQUICULTURA**

Legenda da lista de verificação (LV): S – Sim; N – Não; NA – Não aplicável

		SIM	NÃO	NA
<b>REQUISITOS GERAIS APLICÁVEIS ÀS INSTALAÇÕES</b>				
1	As instalações são mantidas limpas e em boas condições. (nº1, Cap. I, Anexo II, Reg 852/2004).	s	n	n/a
2	A Peixaria <b>não possui comunicação directa com habitações</b> nem contiguidade com instalações ou locais onde se liberte cheiros, poeiras, fumos ou gases susceptíveis de conspurcar ou alterar o pescado. (nº1, art 31º, Secção III, Cap. III, Port. 559/76)	s	n	n/a
3	A concepção, construção, localização e dimensões (nº2, Cap. I, Anexo II, Reg 852/2004):	s	n	n/a
	» Permitem manutenção, limpeza/desinfecção adequadas.	s	n	n/a
	» Facultam espaço de trabalho suficiente para a execução higiénica das operações.	s	n	n/a
	» Evitam contaminação por via atmosférica.	s	n	n/a
	» Evitam a acumulação de sujidade.	s	n	n/a
	» Evitam o contacto com materiais tóxicos.	s	n	n/a
	» Evitam a queda de peritículas nos géneros alimentícios.	s	n	n/a
	» Evitam a formação de condensações e bolores nas superfícies.	s	n	n/a
	» Possibilitam a aplicação de boas práticas de higiene.	s	n	n/a
	» Possibilitam o controlo de pragas/animais indesejáveis.	s	n	n/a
	_____ : Redes mosquiteiras?			
	_____ : Molas de retorno nas portas para o exterior?			
	_____ : Sistemas de cortinas de ar?			
	_____ : Aparelhos de controlo de insectos devidamente localizados e ligados?			
	_____ : Outros?			
	» Possibilitam condições adequadas de manuseamento e de armazenagem a temperatura controlada	s	n	n/a
4	<b>Luz</b> natural ou artificial adequada às instalações (nº7, Cap. I, Anexo II, Reg 852/2004).	s	n	n/a
	» As lâmpadas estão devidamente protegidas com armadura de protecção contra a queda, em caso de rebentamento?	s	n	n/a
	» Instalação eléctrica está em bom estado de conservação e de segurança?	s	n	n/a
5	<b>Ventilação</b> (nº5, Cap. I, Anexo II, Reg 852/2004):	s	n	n/a
	Natural ou mecânica adequada.	s	n	n/a
	O acesso é fácil aos filtros ou partes que carecem de limpeza ou substituição.	s	n	n/a
	Não há fluxo mecânico de ar de zonas contaminadas para zonas limpas.	s	n	n/a
6	<b>Instalações sanitárias</b> (nº3, Cap. I, Anexo II, Reg 852/2004):	s	n	n/a
	» São em nº suficiente, com autoclismo e ligadas ao esgoto.	s	n	n/a
	» Não comunicam directamente com os locais de manipulação.	s	n	n/a
	» Têm ventilação adequada natural ou mecânica.	s	n	n/a
	» » A ventilação está concebida de forma a evitar o fluxo de ar de uma área contaminada para uma área limpa?	s	n	n/a
	» » As portas que comunicam com os locais de venda de pescado dispõem de molas de retorno funcionais?	s	n	n/a
7	<b>Lavatórios</b> (nº4, Cap. I, Anexo II, Reg 852/2004):	s	n	n/a
	» São em nº adequado, bem localizado, água quente e fria.	s	n	n/a
	» Têm materiais de limpeza, desinfecção e secagem higiénica.	s	n	n/a
	» Lavatórios para lavagem dos alimentos são separados dos das mãos.	s	n	n/a
	» » Torneiras, accionadas por comando não manual?	s	n	n/a
	» » Recipientes adequados para para os toalhetes inutilizados?	s	n	n/a



estabelecimento:

Data de Controlo: \_\_\_\_/\_\_\_\_/20\_\_

8	<b>Os sistemas de esgoto / drenagem</b> (nº8, Cap. I, Anexo II, Reg 852/2004): São adequados aos propósitos e evitam o risco de contaminações. Se houver condutas abertas não há fluxos de resíduos para zonas limpas.	s	n	n/a
9	Sempre que necessário, estão à disposição do pessoal <b>vestiários</b> adequados (nº9, Cap. I, Anexo II, Reg 852/2004). » » Nos vestiários, existem <b>armários/cacifos individuais</b> , para arrumo do vestuário do pessoal, com separação adequada para calçado? » » Apresentam-se devidamente <b>arrumados e higienizados</b> ?	s	n	n/a
10	<b>Produtos de limpeza</b> e desinfecção são armazenados fora das áreas de manipulação (nº10, Cap. I, Anexo II, Reg 852/2004).	s	n	n/a
<b>OUTROS REQUISITOS GERAIS</b>				
11	Existe <b>extintor</b> colocado em local visível, de fácil acesso e devidamente identificado? (nº11 do art36º do DL nº243/86)	s	n	n/a
12	O sistema de aquecimento <b>liberta os gases</b> de combustão directamente para o <b>exterior</b> ?	s	n	n/a
13	As <b>balanças de pesagem</b> encontram-se devidamente <b>calibradas</b> pelas entidades competentes e existem em arquivo os respectivos registos?	s	n	n/a
14	Na zona de laboração <b>não há permanência de pessoas, produtos ou materiais estranhos ao serviço</b> ?	s	n	n/a
15	A utilização do local, é <b>única e exclusiva, para o uso a que se destina</b> (não existe preparação de refeições)?	s	n	n/a
<b>REQUISITOS ESPECÍFICOS DOS LOCAIS DE PREPARAÇÃO, TRATAMENTO OU TRANSFORMAÇÃO</b>				
16	Nestes locais, a concepção e disposição <b>evitam a contaminação</b> entre e durante as operações. (nº1, Cap. II, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	n/a
17	O <b>pavimento</b> está em boas condições e pode ser facilmente limpo / desinfectado. É de material impermeável, não absorvente, lavável e não tóxico. Permite escoamento adequado. (a), nº1, Cap. II, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	n/a
18	<b>As paredes</b> estão em boas condições e podem ser facilmente limpas / desinfectadas. São de materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis e não tóxicos. Têm superfícies lisas até uma altura adequada às operações. (b), nº1, Cap. II, Anexo II, Reg 852/2004) » paredes lisas até _____ m (mínimo 1,80m) » pé direito _____ m (não pode ser inferior a 2,80m) » ângulos e arestas arredondados (c), art 31º, Secção III, Cap. III, Port. 559/76)	s	n	n/a
19	<b>Os tectos</b> (ou a superfície interna do telhado) e <b>equipamentos neles montados</b> estão construídos e instalados de forma a evitar sujidade, condensação, desenvolvimento de bolores e desprendimento de partículas. (c), nº1, Cap. II, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	n/a
20	<b>As janelas</b> e outras aberturas evitam a acumulação de sujidade (d), nº1, Cap. II, Anexo II, Reg 852/2004). » ex: peitoris das janelas cortados em bisei Se abrem para o exterior têm redes de protecção contra insectos, removíveis para limpeza. Estão fechadas durante a produção, se necessário para prevenir contaminações.	s	n	n/a
21	<b>As portas</b> podem ser facilmente limpas / desinfectadas. (e), nº1, Cap. II, Anexo II, Reg 852/2004) As suas superfícies são lisas e não absorventes.	s	n	n/a
22	Há <b>instalações adequadas à limpeza</b> , desinfecção e armazenagem dos utensílios e equipamento. (nº2, Cap. II, Anexo II, Reg 852/2004) São de materiais resistentes à corrosão e fáceis de limpar. Dispõem de abastecimento adequado de água quente e fria.	s	n	n/a
23	Existem <b>meios adequados para a lavagem dos alimentos</b> e das matérias primas. Estas cubas de lavagem dispõem de um abastecimento adequado de água quente e/ou fria. Devem estar limpos / desinfectados. (nº3, Cap. II, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	n/a



Nome estabelecimento: \_\_\_\_\_

Data de Controlo: \_\_\_\_/\_\_\_\_/20\_\_\_\_

24	As superfícies que entram em contacto com os géneros alimentícios estão em boas condições. (f), nº1, Cap. II, Anexo II, Reg 852/2004) Podem ser facilmente limpas / desinfetadas. São de materiais lisos, laváveis, resistentes à corrosão e não tóxicos.	s	n	n/a
<b>REQUISITOS APLICÁVEIS AO EQUIPAMENTO</b>				
25	Todos os utensílios e equipamentos que entrem em contacto com os alimentos: Estão limpos e são limpos / desinfetados com frequência suficiente. Qual? São em materiais adequados. Estão bem arrumados e conservados. A sua instalação permite a limpeza e a da área circundante. (nº1, Cap. V, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	n/a
26	Os utensílios utilizados na preparação de preparados de peixe são exclusivos para esse fim?	s	n	n/a
27	O equipamento tem dispositivos de controlo adequados. (nº2, Cap. V, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	n/a
28	São seguidas boas práticas de aplicação de aditivos anticorrosivos. (nº3, Cap. V, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	n/a
29	Mesas e bancadas dispõem de água corrente utilizável. (nº7, art 31º, Secção III, Cap. III, Port. 559/76) A superfície de exposição do pescado tem um declive não inferior a 3%, ou dispositivo que permita o escoamento dos líquidos de escorrência, através de caleiras ou tubos com ligação à rede de esgotos? (nº7, art 31º, Secção III, Cap. III, Port. 559/76)	s	n	n/a
30	O balcão da zona de exposição/ mesa de corte, não é utilizado como balcão de venda ao público?	s	n	n/a
31	Os utensílios, aparelhos e equipamentos, nomeadamente os utilizados no corte do pescado (fresco, congelado ou transformado) seus produtos (ex. facas, serras de corte, etc), encontram-se em local reservado para o efeito, eficazmente protegidos do contacto com o público, dos raios solares, de insectos, de poeiras e de outros agentes de contaminações e conspurcações? Onde?	s	n	n/a
<b>ABASTECIMENTO DE ÁGUA</b>				
32	Adequados abastecimento e uso de água potável. (nº1, Cap. VII, Anexo II, Reg 852/2004) Tem sistema privado de abastecimento de água. De que tipo? O tratamento utilizado é devidamente controlado, com apresentação de boletins de análise? Caso tenha reservatório para armazenagem de água, este é sujeito a limpeza e manutenção periódica? Qual?	s	n	n/a
33	O gelo é fabricado com água potável ou com água limpa para produtos da pesca inteiros. (nº4, Cap. VII, Anexo II, Reg 852/2004). Qual é a sua origem? Existem programa analítico de verificação da qualidade do gelo? O gelo é fabricado, manuseado e armazenado em condições que impedem contaminações. (nº4, Cap. VII, Anexo II, Reg 852/2004). O gelo utilizado, pela quantidade e qualidade, garante a adequada conservação do pescado?	s	n	n/a
<b>REQUISITOS GERAIS DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS</b>				
34	O pescado e suas partes não são aceites se apresentarem contaminação por microrganismos patogénicos, substâncias estranhas ou tóxicas. (nº1, Cap. IX, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	n/a
35	O pescado e suas partes são armazenados adequadamente evitando a sua deterioração e a contaminação. (nº2, Cap. IX, Anexo II, Reg 852/2004) O Pescado e seus produtos encontram-se protegidos de: Raios solares? Poeiras, fumos ou outras conspurcações? (nº1, art 32º, Secção III, Cap. III, Port. 559/76) Do contacto directo com o público ou com objectos de que este seja portador? (nº4, art 32º, Secção III, Cap. III, Port. 559/76)	s	n	n/a



# Atividades do setor de Higiene e Segurança Alimentar numa autarquia



Nome estabelecimento: \_\_\_\_\_

Data de Controlo: \_\_\_\_/\_\_\_\_/20\_\_\_\_

36	Os alimentos estão protegido de contaminações em todas as fases. (nº3, Cap. IX, Anexo II, Reg 852/2004) <i>O Pescado e seus produtos, é manipulado, conservado, acondicionado, exposto e vendido com todos os cuidados higiénicos de forma a evitar sua conspurcação ou contaminação e que não deprecie a sua qualidade?</i>	s	n	n/a
37	Todo o pescado e suas partes são conservados a <b>temperaturas adequadas</b> (nº5, Cap. IX, Anexo II, Reg 852/2004): » A cadeia de frio não é interrompida, excepto se necessário e se não resultar risco. » » Os produtos da pesca frescos, descongelados não transformados e os produtos de crustáceos e de moluscos cozidos e refrigerados são mantidos a temperatura próxima da do <b>gelo fundente</b> . (Cap. VII, Secção VIII, Anexo III, Reg 853/2004) • A conservação do peixe fresco ou das suas partes, <b>aguardando a venda a retalho para o dia seguinte</b> , faz-se (nº3, art 32º, Secção III, Cap. III, Port. 559/76): → com a adição de <b>gelo triturado</b> , de boa qualidade e não utilizado anteriormente? → <b>dentro de frigoríficos</b> cuja temperatura não excede os + 2°C, → não se faz a conservação do pescado deste modo por <b>períodos superiores a 48 horas</b> ? » » Os produtos da pesca congelados são mantidos a uma temperatura <b>não superior a - 18° C</b> , em todos os pontos. (Cap. VII, Secção VIII, Anexo III, Reg 853/2004) » » Os produtos da pesca mantidos vivos são mantidos a uma temperatura e de uma maneira que <b>não sejam prejudiciais à segurança alimentar ou à sua viabilidade</b> .	s	n	n/a
38	» Dispõe de local separado e suficiente para a <b>armazenagem refrigerada</b> .	s	n	n/a
39	Produtos a conservar frios são <b>arrefecidos rapidamente</b> até à temperatura segura, após a preparação. (nº6, Cap. IX, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	n/a
40	A <b>descongelação</b> é efectuada minimizando os riscos. (nº7, Cap. IX, Anexo II, Reg 852/2004) Se os líquidos da descongelação representarem risco, são adequadamente drenados. Após descongelação os alimentos são manuseados minimizando riscos.	s	n	n/a
41	As substâncias perigosas e/ou não comestíveis são rotuladas e armazenadas separadamente e de forma segura. (nº8, Cap. IX, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	n/a
<b>REQUISITOS APLICÁVEIS AOS PRODUTOS DA PESCA</b>				
42	<b>O Pescado e seus produtos</b> , encontram-se em bom <b>estado de frescura</b> , salubridade, higiene e conservação? (A, Cap. V, Secção VIII, Anexo III, Reg 853/2004) <b>frescos</b>	s	n	n/a
43	Se os produtos refrigerados não embalados não forem distribuídos, preparados ou transformados logo após a sua chegada são armazenados sob gelo em instalações readicionado gelo sempre que necessário. Os produtos frescos embalados são refrigerados a temperatura próxima da do gelo fundente. (nº1, Parte A, Cap.III, Secção VIII, Anexo III, Reg 853/2004)	s	n	n/a
44	As operações como o descabeçamento e a evisceração são efectuadas de modo Após essas operações os produtos são lavados com água potável. (nº2, Parte A, Cap.III, Secção VIII, Anexo III, Reg 853/2004)	s	n	n/a
45	As operações como a filetagem e o corte devem ser efectuadas de modo higiénico. Os filetes e postas permanecem nas mesas de trabalho só o tempo necessário. Os filetes e postas são acondicionados / embalados e refrigerados rapidamente. (nº3, Parte A, Cap.III, Secção VIII, Anexo III, Reg 853/2004)	s	n	n/a
46	Os recipientes utilizados para a distribuição ou armazenagem de produtos da pesca frescos preparados e não embalados evitam que a água de fusão do gelo fique em contacto com os produtos. (nº4, Parte A, Cap.III, Secção VIII, Anexo III, Reg 853/2004)	s	n	n/a
47	Todos os <b>produtos da pesca</b> e <b>aquicultura</b> encontram-se <b>devidamente identificados/rotulados quanto à origem</b> (espécie, método de produção e local de captura), em conformidade com os respectivos documentos de acompanhamento?	s	n	n/a



# Atividades do setor de Higiene e Segurança Alimentar numa autarquia



Nome estabelecimento: \_\_\_\_\_

Data de Controlo: \_\_\_\_/\_\_\_\_/20\_\_

	<b>congelados</b>			
48	Comercializa <b>produtos da pesca congelados</b> ?	s	n	n/a
49	A <b>quantidade de pescado congelado</b> , está adequada ao volume de ocupação das respectivas arcas e expositores, de modo a ser mantido em todos os pontos a uma <b>temperatura não superior a - 18°C</b> ( $\pm 3^{\circ}\text{C}$ no transporte e $\pm 6^{\circ}\text{C}$ na venda)?	s	n	n/a
50	<b>Não há venda de pescado congelado avulso à posta</b> , excepto se as mesmas se encontrarem devidamente embaladas e rotuladas individualmente?	s	n	n/a
51	O pescado congelado encontra-se em <b>bom estado de conservação e acondicionamento</b> ?	s	n	n/a
52	<b>Não apresenta sinais evidentes de descongelações e re-congelações</b> , oxidado, desidratado e outras alterações?	s	n	n/a
53	<b>Existe pescado ou suas partes descongelado</b> exposto à venda? Se sim, está <b>devidamente rotulado</b> contendo a seguinte indicação "Produto descongelado, não recongelar".	s	n	n/a
	<b>bacalhau</b>			
54	<b>Existe exposto à venda, Bacalhau e espécies afins</b> ?	s	n	n/a
	Quais as formas de apresentação? Salgado Verde/Salgado semi-seco/Salgado seco	s	n	n/a
55	<b>Comercializa sub-produtos do Bacalhau, devidamente pré-embalados</b> ?	s	n	n/a
	Quais? Pedacos-postas/Bacalhau desfiado/Samos/Bochechas/Badanhas/Linguas	s	n	n/a
56	A exposição à venda de caras de bacalhau salgadas verdes não pré-embaladas é feita de modo a <b>não permitir o manuseamento das mesmas pelo público</b> ?	s	n	n/a
57	Expõe à venda o bacalhau, salgado verde e semi-seco, seus sub-produtos de bacalhau e espécies afins, devidamente <b>pré-embalados</b> , em expositores frigoríficos que assegurem de forma ininterrupta, temperaturas inferiores a $+ 4^{\circ}\text{C}$ ?	s	n	n/a
58	Expõe à venda o bacalhau, salgado seco pré-embalado ou não pré-embalado <b>em postas</b> (desde que juntas possam reconstruir o peixe inteiro ou meio peixe), em expositores frigoríficos que assegurem de forma ininterrupta, temperaturas inferiores a $+ 7^{\circ}\text{C}$ ?	s	n	n/a
59	<b>Armazena</b> o bacalhau e seus produtos afins salgados, verdes e semi-secos e respectivos sub-produtos a vender e/não comercializados, em algum local com condições de higiene adequadas e a temperaturas de refrigeração inf. a $+ 4^{\circ}\text{C}$ , bem como, o bacalhau salgado seco e respectivos sub-produtos a temperaturas de refrigeração inf. a $+ 7^{\circ}\text{C}$ . Onde?	s	n	n/a
60	O bacalhau e espécies afins expostos à venda encontram-se <b>devidamente rotulados</b> com as seguintes indicações: a) Denominação comercial quanto à origem. b) Zona de captura. c) Tipos comerciais de acordo com a espécie e com o peso de cada peixe inteiro. d) Preço por quilo de produto.	s	n	n/a
	<b>moluscos bivalves vivos</b>	s	n	n/a
62	Os moluscos bivalves vivos, apresentam-se dentro das normais <b>características organolépticas de frescura e viabilidade</b> , nomeadamente: (nº1, Cap.V, Secção VII, Anexo III, Reg 853/2004). conchas isentas de sujidade Reacção adequada à percussão Quantidades normais de líquido intervalvar	s	n	n/a
61	<b>As embalagens unitárias de moluscos bivalves vivos</b> estão invioladas e fechadas. (nº2, Parte A, Cap.VI, Secção VII, Anexo III, Reg 853/2004; Portaria n.º1421/2006)	s	n	n/a
64	As embalagens estão devidamente <b>rotuladas</b> (incluindo a marca de identificação) contendo nome comum e nome científico das espécies de moluscos bivalves, o dia e o mês do embalamento, o prazo de validade mínimo ou a seguinte indicação "os animais devem encontrar-se vivos no momento da compra".	s	n	n/a



Nome estabelecimento: \_\_\_\_\_

Data de Controlo: \_\_\_\_/\_\_\_\_/20\_\_\_\_

65	A temperatura de manutenção e exposição à venda de moluscos bivalves vivos, não é prejudicial à segurança e viabilidade dos mesmos? (nº1, Cap.VIII, Secção VII, Anexo III, Reg 853/2004)	s	n	n/a
66	Os moluscos bivalves vivos, não foram sujeitos à reimersão ou aspersão com água depois de embalados para venda a retalho e terem deixado o centro de depuração. (nº2, Cap.VIII, Secção VII, Anexo III, Reg 853/2004)	s	n	n/a
67	Os equipamentos para manutenção de crustáceos vivos, estão em boas condições de conservação e higiene.	s	n	n/a
<b>produtos da pesca transformados</b>				
68	No caso de procederem no local de venda à cozedura de crustáceos (ex. camarão) e moluscos : (nº1, Cap.IV, Secção VIII, Anexo III, Reg 853/2004)	s	n	n/a
	» Existe um local próprio para o efeito?	s	n	n/a
	» A cozedura é seguida dum arrefecimento rápido até atingir a temperatura do gelo fundente?	s	n	n/a
	» A água utilizada para o efeito é potável ?	s	n	n/a
69	O descasque: (nº2 e nº 3, Cap. IV, Secção VIII, Anexo III, Reg 853/2004)	s	n	n/a
	» É efectuado de modo higiénico.	s	n	n/a
	» Se o descasque for manual, o pessoal presta especial atenção à lavagem das mãos.	s	n	n/a
	» Após o descasque os produtos da pesca cozidos são de imediato congelados ou refrigerados a temperatura adequada.	s	n	n/a
<b>ACONDICIONAMENTO E EMBALAGEM</b>				
70	Os materiais de acondicionamento e embalagem não constituem fonte de contaminação. (nº1, Cap. X, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	n/a
71	Todo o material de acondicionamento está armazenado sem risco de contaminação. (nº2, Cap. X, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	n/a
72	As operações de acondicionamento e embalagem são executadas de forma higiénica. (nº3, Cap. X, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	n/a
	A integridade e limpeza são verificadas antes do enchimento.	s	n	n/a
73	Os materiais de acondicionamento e embalagem reutilizáveis são fáceis de limpar / desinfetar. (nº4, Cap. X, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	n/a
74	As caixas utilizadas no transporte e venda de pescado, são:			
	» São reutilizáveis e de material adequado	s	n	n/a
	» Caso não sejam reutilizáveis, são de utilização única e encontram-se em bom estado de higiene e conservação?	s	n	n/a
	» Permitem a escorrência das águas de fusão do gelo?	s	n	n/a
<b>MEIOS FRIGORÍFICOS DE APOIO À PEIXARIA</b>				
75	Existem meios frigoríficos suficientes para o volume de trabalho diário?	s	n	n/a
	N.º de câmaras/armário frigorífico:			
	N.º de arcas de conservação de congelados:			
76	As arcas e expositores frigoríficos encontram-se em bom estado de higiene e de conservação? (incluindo borrachas)	s	n	n/a
77	Os equipamentos frigoríficos estão munidos de indicadores de temperatura para conservação do pescado e seus produtos às temperaturas adequadas?	s	n	n/a
78	Os grupos frigoríficos estão instalados de modo a permitir a saída fácil para o exterior do ar quente que atravessa o condensador?	s	n	n/a
79	As câmaras frigoríficas (caso existam), possuem sistema de accionamento interior para a abertura das portas, em caso de emergência?	s	n	n/a
80	A iluminação das câmaras/armários frigoríficas é adequada?	s	n	n/a
81	A estiva do pescado e seus produtos permite uma adequada circulação de ar frio no interior?	s	n	n/a
82	As grelhas de protecção dos evaporadores instalados no interior das câmaras/armários frigoríficos, encontram-se em bom estado de higiene e conservação?	s	n	n/a



Nome estabelecimento: \_\_\_\_\_

Data de Controlo: \_\_\_\_/\_\_\_\_/20\_\_

83	Qual a frequência de descongelação, lavagem e desinfecção das superfícies internas dos equipamentos frigoríficos	s	n	n/a
84	As câmaras de conservação pescado ultracongelado, são dotadas de instrumentos de registo adequados para controlo de temperatura do ar?	s	n	n/a
<b>ARMAZENAGEM DE OUTROS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS</b>				
85	Existe no estabelecimento, venda de outros géneros alimentícios pré-embalados? Quais?	s	n	n/a
86	Existe zona de armazenagem, para esses produtos, sempre que os mesmos se encontrem armazenados em quantidades superiores à capacidade dos respectivos expositores? Onde?	s	n	n/a
87	No caso de existir zona de armazenagem para outros géneros alimentícios pré-embalados, para além dos expostos à venda no local de atendimento ao público, a zona de armazenagem tem dimensão adequada e com acesso independente do local de venda?	s	n	n/a
88	Existem armários ou prateleiras e meios frigoríficos adequados, destinados à conservação e armazenagem destes produtos e às temperaturas exigidas nas respectivas rotulagens ou na legislação específica aplicável?	s	n	n/a
89	Dispõe de algum local ou prateleira/armário, devidamente identificado e destinado exclusivamente, à armazenagem de alimentos não conformes e/ou a devolver? (DL nº 28/84, de 20/01)	s	n	n/a
<b>RESÍDUOS ALIMENTARES</b>				
90	Os subprodutos não comestíveis e os outros resíduos são retirados das salas em que se encontrem alimentos, de forma a evitar a sua acumulação. (nº1, Cap.VI, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	n/a
91	São depositados em contentores que se possam fechar. (nº2, Cap. VI, Anexo II, Reg 852/2004) Os contentores são adequados, mantidos em boas condições e fáceis de fechar. São utilizados outros sistemas de evacuação. Quais?	s	n	n/a
92	Estão estabelecidas medidas adequadas para a recolha e a eliminação desses materiais. Os locais de recolha dos resíduos estão concebidos e utilizados de modo a que possam ser mantidos limpos e livres de animais e pragas. (nº3, Cap. VI, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	n/a
93	As águas residuais são eliminadas de modo higiénico e respeitador do ambiente, conforme a legislação comunitária aplicável e não constituem uma fonte de contaminação. (nº4, Cap. VI, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	n/a
<b>SUBPRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL</b>				
94	Os subprodutos de origem animal (vísceras, guelras, pescado não conforme e/ou não vendido, etc) são recolhidos em recipientes apropriados? Esses têm tampa de comando não manual? Os subprodutos são despejados e o suporte é lavado e desinfetado pelo menos uma vez por dia?	s	n	n/a
95	Qual o seu destino (subprodutos): Alimentação animal, vendidas no próprio local? Encaminhados como subprodutos nos termos do Reg. CE n.º 1774/2002? Possui em arquivo, pelo período mínimo de 2 anos, os duplicados e quadruplicados das Guias de acompanhamento modelo 376/DGV? (Edital DGV nº 17/DIS de 25/01/2006)	s	n	n/a
<b>PESSOAL</b>				
96	O pessoal mantém elevado grau de higiene. (nº1, Cap. VIII, Anexo II, Reg 852/2004) » São aplicadas pelo pessoal todas as Regras de Boas Práticas de Higiene Pessoal (ex: não fumar, beber ou comer) no interior do estabelecimento? » Os manipuladores não usam qualquer tipo de adorno (jóias, relógios, anéis, pulseiras, verniz nas unhas ou outros)?	s	n	n/a

# Atividades do setor de Higiene e Segurança Alimentar numa autarquia



Nome estabelecimento: \_\_\_\_\_

Data de Controlo: \_\_\_\_/\_\_\_\_/20\_\_\_\_

96 cont.	» Dentro do estabelecimento, <b>não são realizadas pelo pessoal manipulador, tarefas alheias à actividade de venda de pescado e seus produtos</b> , excepto os que efectuem recebimentos e pagamentos, desde que lavem convenientemente as mãos imediatamente à execução dessas tarefas?	s	n	n/a
	E usa vestuário adequado, limpo, protector. (nº1, Cap. VIII, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	n/a
	» O vestuário é utilizado apenas para os fins e locais a que se destina?	s	n	n/a
97	O pessoal informa e é proibido pelo operador de manipular caso tenha doenças, feridas infectadas, diarreias. (nº2, Cap. VII, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	n/a
	O pessoal possui <b>ficha de aptidão médica</b> válida? (art. 21º do DL nº 109/2000 de 30/06)	s	n	n/a
	Qual a periodicidade das visitas médicas?	s	n	n/a
98	Existe <b>equipamento de primeiros socorros</b> no interior do estabelecimento?	s	n	n/a
	Este encontra-se sinalizado e correctamente localizado? Onde _____	s	n	n/a
<b>FORMAÇÃO EM HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR</b>				
99	O pessoal que distribui e vende pescado e seus produtos tem <b>formação profissional</b> em matéria de higiene e segurança alimentar ou <b>instruções de trabalho</b> adequadas ao desempenho das suas funções?	s	n	n/a
<b>PLANOS DE HIGIENIZAÇÃO</b>				
100	Existe <b>Plano de Lavagem e Desinfecção</b> das instalações, materiais utensílios, equipamentos e mãos do pessoal?	s	n	n/a
	Foi devidamente elaborado, conhecido e aplicado no estabelecimento pelo pessoal ?	s	n	n/a
101	Existe <b>armário específico, para arrumo dos detergentes, desinfectantes</b> e outros produtos e materiais de higiene e limpeza, devidamente identificado?	s	n	n/a
102	Quanto aos produtos de higienização:			
	São respeitadas as indicações do fabricante presente no rótulo?	s	n	n/a
	Existem em <b>arquivo as fichas técnicas e de segurança</b> de todos os detergentes e desinfectantes utilizados no estabelecimento?	s	n	n/a
103	<b>Os desinfectantes só são aplicados</b> nos utensílios e equipamentos após a remoção dos vestígios de pescado, e após a lavagem dos mesmos?	s	n	n/a
104	<b>O interior e exterior</b> do estabelecimento encontra-se em perfeito <b>estado de higiene e limpeza</b> ?	s	n	n/a
105	<b>Não existe material obsoleto</b> em nenhuma das instalações do estabelecimento? Se existir, onde e o quê?	s	n	n/a
<b>CONTOLO DE PRAGAS</b>				
106	Estão implementados programas de <b>controlo de pragas (insectos e roedores)</b> ?	s	n	n/a
107	São efectuados pelo próprio ou firma especializada, com produtos adequados e conforme boas práticas de higiene?	s	n	n/a
	Nome da firma _____	s	n	n/a
108	Existem registos dos controlos?	s	n	n/a
109	Existem em <b>arquivo as fichas técnicas e de segurança</b> de todos os produtos utilizados no estabelecimento?	s	n	n/a
110	Possui no estabelecimento a <b>planta indicativa da localização dos iscos</b> e a identificação dos mesmos nos respectivos locais?	s	n	n/a
111	Não foi <b>observada durante a vistoria qualquer tipo de praga</b> ou indícios da presença das mesmas? Se não, quais? _____	s	n	n/a
<b>DOCUMENTAÇÃO E REGISTOS</b>				
112	Possui em arquivo, o <b>Alvará de Licença de Utilização</b> , devidamente averbado, para todos os produtos expostos à venda, incluindo, outros géneros alimentícios e alimentos para animais pré-embalados?	s	n	n/a
113	Possui <b>tabela de preços, ou letreiros indicativos dos preços</b> de todos os produtos que se encontram expostos para venda no interior do estabelecimento?	s	n	n/a
114	Possui <b>Livro de Reclamações</b> , e a indicação da existência do mesmo em local visível?	s	n	n/a



MUNICÍPIO DO SEIXAL  
CÂMARA MUNICIPAL

Nome estabelecimento:

Data de Controlo: \_\_\_\_/\_\_\_\_/20\_\_

115	Existe em arquivo uma planta das instalações devidamente actualizada?	s	n	n/a
-----	---	---	---	-----





Nome estabelecimento: \_\_\_\_\_

Data de Controlo: \_\_\_\_/\_\_\_\_/20\_\_

116	Existem no interior do estabelecimento <b>documentação/registos</b> correctamente preenchidos, devidamente armazenados e organizados de:	s	n	n/a
	Controlo de temperaturas, das matérias-primas, produtos e equipamentos?	s	n	n/a
	Recepção de matérias-primas?	s	n	n/a
	<b>Documentos de acompanhamento para alimentos e outros produtos recepcionados</b> , nos quais conste: Nome e sede do vendedor e do destinatário; Identificação das mercadorias (tipo, espécie, quantidade/peso); matrícula do veículo utilizado no transporte; data e hora do início de transporte, com identificação dos locais de carga e descarga e data e hora da recepção da mercadoria)	s	n	n/a
	<b>Documentos de acompanhamento</b> onde conste a origem de todo o pescado armazenado e exposto à venda?	s	n	n/a
	Entregas de sub-produtos ( <b>modelo 376/DGV</b> )?	s	n	n/a
	Procedimentos de higienização das instalações, utensílios e equipamentos?	s	n	n/a
	Manutenção dos equipamentos?	s	n	n/a
<b>SISTEMA BASEADO NOS PRINCIPIOS HACCP ou BOAS PRÁTICAS</b>				
138	Existe <b>sistema de auto controlo</b> implementado baseado nos princípios do sistema HACCP? (art. 5º do Reg (CE) nº 852/2004).	s	n	n/a
	Quando não são respeitados os 7 princípios do sistema HACCP, atendendo à natureza do estabelecimento e das operações que realiza, são conseguidos os mesmos objectivos pelo menos através da correcta aplicação dos pré-requisitos e das boas práticas de higiene e de fabrico (fundamentar a resposta com os seguintes itens):	s	n	n/a
	Existência de Códigos de Boas Práticas?	s	n	n/a
	Aplicação de boas práticas?	s	n	n/a
	Pré-requisitos ao HACCP (exs.):			
	» Conformidade das infra-estruturas e do equipamento (inclui a sua manutenção).	s	n	n/a
	» Conformidade das matérias-primas (inclui o controlo de fornecedores).	s	n	n/a
	» Segurança na manipulação dos produtos durante operações	s	n	n/a
	» Procedimentos para controlo de pragas.	s	n	n/a
	» Procedimentos de limpeza e desinfeção.	s	n	n/a
	» Qualidade da água.	s	n	n/a
	» Manutenção da cadeia de frio.	s	n	n/a
	» Saúde, higiene e formação do pessoal.	s	n	n/a
	Referências a etapas preliminares do HACCP:			
	» Características dos produtos.	s	n	n/a
	» Fluxogramas / circuitos.	s	n	n/a
	» Descrição dos processos / operações.	s	n	n/a
	» Confirmação dos fluxogramas no local.	s	n	n/a
	Abordagem à análise de perigos (não exaustiva; mas credível):			
	» Identificação dos perigos.	s	n	n/a
	» Identificação das medidas de controlo.	s	n	n/a
	» Avaliação dos perigos.	s	n	n/a
	Existência de sistema de documentação e registo adequado.	s	n	n/a
138	Fazem <b>análises de rotina</b> às:			
	Águas?	s	n	n/a
	Produtos?	s	n	n/a
	Utensílios/equipamentos?	s	n	n/a
	Mãos dos funcionários?	s	n	n/a
	Qual(s) o tipo de análise realizada (microbiológica/físico-química)?	s	n	n/a
	Qual a Periodicidade?	s	n	n/a
	Qual o laboratório onde se realizam?	s	n	n/a
	Possuem no estabelecimento, em arquivo, os boletins de análises?	s	n	n/a



MUNICÍPIO DO SEIXAL  
CÂMARA MUNICIPAL

Nome estabelecimento:

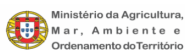
Data de Controlo: \_\_\_\_/\_\_\_\_/20\_\_

**OUTRAS OBSERVAÇÕES**

**Enquadramento legal:**

Regulamento n.º 178/2002 (CE) do Parlamento Europeu e do Conselho de 28 de Janeiro de 2002  
Regulamento n.º 852/2004 (CE) do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004  
Regulamento n.º 178/2002 (CE) do Parlamento Europeu e do Conselho de 28 de Janeiro de 2002  
Regulamento n.º 852/2004 (CE) do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004  
Regulamento n.º 853/2004 (CE) do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004  
Regulamento n.º 1774/2002 (CE) do Parlamento Europeu e do Conselho de 3 de Outubro de 2002  
Decreto-Lei n.º 28/84, de 20 de Janeiro  
Decreto-Lei n.º 243/86, de 20 de Agosto  
Decreto-Lei n.º 193/88, de 30 de Maio  
Decreto-Lei n.º 134/2002, de 14 de Maio, com as alterações feitas pelo Decreto-Lei n.º 243/2003, de 14 de Maio  
Decreto-Lei n.º 560/99, de 18 de Dezembro  
Decreto-Lei n.º 37/2004, de 26 de Fevereiro  
Decreto-Lei n.º 25/2005, de 28 de Janeiro  
Portaria n.º 559/76, de 7 de Setembro  
Portaria n.º 587/2006, de 22 de Junho  
Portaria n.º 1421/2006, 21 de Dezembro

## ANEXO IV – Lista de verificação usada no controlo das Cantinas Escolares



DGAV  
Direção - Geral  
de Alimentação  
e Veterinária

### Lista de Verificação de Cantinas Escolares

Nome do estabelecimento:

Identificação das entidades responsáveis pelo estabelecimento e NIF

Morada do estabelecimento:

Identificação das entidades responsáveis pela confeção de alimentos e NIF

Tipo de operação (confeção para consumo local, confeção com distribuição para outras escolas, receção de refeições preparadas, etc)

Número de trabalhadores:

Contactos (Telefone, Fax, email, página web, outro):

Licenciamento

Data e hora do controlo oficial:

Representante/s da empresa presente durante o controlo oficial:

Técnicos Presentes (indicar entidade/s):



## Géneros Alimentícios - Requisitos Gerais

### G1. Requisitos gerais aplicáveis às instalações do setor alimentar - Cap I, Anexo II, Reg 852/2004

Norma	Questão	S, N, NA
1	Instalações limpas e em boas condições.	
2	<b>A concepção, construção, localização e dimensões:</b>	
a)	Permitem manutenção, limpeza e/ou desinfecção adequadas. Facilitam espaço de trabalho suficiente para a execução higiénica das operações. Evitam contaminação por via atmosférica.	
b)	Evitam a acumulação de sujidade. Evitam o contacto com materiais tóxicos. Evitam a queda de partículas nos géneros alimentícios. Evitam a formação de condensações e bolores nas superfícies	
c)	Possibilitam a aplicação de boas práticas de higiene. Possibilitam o controlo de animais indesejáveis.	
d)	Possibilitam condições adequadas de manuseamento e de armazenagem a temperatura controlada.	
3	<b>Instalações sanitárias:</b> São em número suficiente, com autoclismo e ligadas ao esgoto. Não comunicam directamente com os locais de manipulação.	
4	<b>Lavatórios:</b> em número adequado, bem localizados, água quente e fria; materiais de limpeza/desinfecção e de secagem higiénica; Lavatórios para lavagem de alimentos estão separados dos das mãos.	
5	<b>Ventilação:</b> Natural ou mecânica adequada. O acesso é fácil aos filtros ou partes que carecem de limpeza ou substituição. Não há fluxo mecânico de ar de zonas contaminadas para zonas limpas.	
6	Instalações sanitárias têm ventilação adequada, natural ou mecânica.	
7	Luz natural ou artificial adequada nas instalações.	
8	Os sistemas de esgoto / drenagem: São adequados aos propósitos e evitam o risco de contaminações. Se houver condutas abertas não há fluxos de resíduos para zonas limpas.	
9	Vestírios: Sempre que necessário, estão à disposição do pessoal vestírios adequados.	
10	Produtos de limpeza e desinfecção são armazenados fora das áreas de manipulação.	

### G2. Requisitos específicos dos locais de preparação dos GA - Cap II, Anexo II, Reg 852/2004

Norma	Questão	S, N, NA
1	A concepção e disposição dos locais em que os géneros alimentícios são preparados, tratados ou transformados, evitam a contaminação entre e durante as operações.	
a)	<b>O pavimento está em boas condições e pode ser facilmente limpo / desinfectado.</b> É de material impermeável, não absorvente, lavável e não tóxico. Permite escoamento adequado.	
b)	As paredes estão em boas condições e podem ser facilmente limpas / desinfectadas.	

	São de materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis e não tóxicos. Têm superfícies lisas até uma altura adequada às operações.	
c)	Os tetos (ou a superfície interna do telhado) e <b>equipamentos neles montados</b> estão construídos e instalados de forma a evitar sujidade, condensação, desenvolvimento de bolores e desprendimento de partículas.	
d)	As janelas e <b>outras aberturas</b> evitam a acumulação de sujidade. Se abrem para o exterior têm redes de protecção contra insectos, removíveis para limpeza. Estão fechadas durante a produção, se necessário para prevenir contaminações.	
e)	As portas podem ser facilmente limpas / desinfetadas. As suas superfícies são lisas e não absorventes.	
f)	As superfícies que entram em contacto com os géneros alimentícios estão em boas condições. Podem ser facilmente limpas / desinfetadas. São de materiais lisos, laváveis, resistentes à corrosão e não tóxicos.	
2	Há instalações adequadas à limpeza, desinfecção e armazenagem dos utensílios e equipamento. São de materiais resistentes à corrosão e fáceis de limpar. Dispõem de abastecimento adequado de água quente e fria.	
3	Existem meios adequados para a lavagem dos alimentos. Estes lavatórios dispõem de um abastecimento adequado de água quente e/ou fria. Devem estar limpos / desinfetados.	

### G3. Requisitos aplicáveis ao equipamento - Capítulo V, Anexo II, Reg 852/2004

Norma	Questão	S, N, NA
1	Todos os utensílios e equipamentos que entrem em contacto com os alimentos: Estão limpos e são limpos / desinfetados com frequência suficiente. São em materiais adequados, estão bem arrumados e conservados. A sua instalação permite a limpeza e a da área circundante.	
2	O equipamento tem dispositivos de controlo adequados.	
3	São seguidas boas práticas de aplicação de aditivos anticorrosivos.	

### G4. Resíduos - Cap VI, Anexo II, Reg 852/2004

Norma	Questão	S, N, NA
1	Os subprodutos não comestíveis e os outros resíduos são retirados das salas em que se encontrem alimentos, de forma a evitar a sua acumulação.	
2	São depositados em contentores que se possam fechar. Os contentores são adequados, mantidos em boas condições e fáceis de limpar / desinfetar.	
3	Estão estabelecidas medidas adequadas para a recolha e a eliminação desses materiais. Os locais de recolha dos resíduos estão concebidos e utilizados de modo a que possam ser mantidos limpos e livres de animais e pragas.	
4	As águas residuais são eliminadas de modo higiénico e respeitador do ambiente, conforme a legislação comunitária aplicável e não constituem uma fonte de contaminação.	

**G5. Abastecimento de água - Cap VII, Anexo II, Reg 852/2004 e DL 306/2007**

Norma	Questão	S, N, NA
1	Adequado abastecimento e uso de água potável.	
2	Se usar água não potável (combate a incêndios, produção de vapor, refrigeração de equipamentos): A água circula em sistemas separados, devidamente identificados. Não há ligação nem refluxo para os sistemas de água potável.	
3	Se usar água reciclada na transformação ou como ingrediente não há risco de contaminação.	
5	O vapor que contacta com alimentos não contém substâncias nocivas.	
6	A água de arrefecimento, após tratamento térmico, não constitui uma fonte de contaminação.	

**G6. Higiene pessoal - Cap VIII, Anexo II, Reg 852/2004**

Norma	Questão	S, N, NA
1	O pessoal mantém elevado grau de higiene e usa vestuário adequado, limpo, protector.	
2	O pessoal informa e é proibido pelo operador de manipular caso tenha doenças, feridas infectadas, diarreias.	

**G7. Requisitos gerais dos GA - Cap IX, Anexo II, Reg 852/2004**

Norma	Questão	S, N, NA
1	As matérias-primas, ingredientes ou outras matérias, não são aceites se apresentarem contaminação por microrganismos patogénicos, substâncias estranhas ou tóxicas.	
2	As matérias-primas, ingredientes ou outras matérias, são armazenadas adequadamente evitando a sua deterioração e a contaminação.	
3	Os produtos estão protegidos de contaminação em todas as fases que percorrem.	
4	Estão instituídos procedimentos adequados para controlar pragas e prevenir o acesso de animais domésticos às instalações.	
5	As matérias-primas, os ingredientes e os produtos intermédios e acabados são conservados a temperaturas adequadas. A cadeia de frio não é interrompida, exceto se necessário e se não resultar risco. Dispõe de salas com dimensões suficientes para a armazenagem separada de matérias-primas e produtos transformados. Dispõe de local separado e suficiente para a armazenagem refrigerada.	
6	Produtos a conservar frios são arrefecidos rapidamente até à temperatura segura.	
7	A descongelação é efetuada minimizando os riscos. Se os líquidos da descongelação representarem risco, são adequadamente drenados. Após descongelação, os alimentos são manuseados minimizando riscos.	
8	As substâncias perigosas e/ou não comestíveis são rotuladas e armazenadas separadamente e de forma segura.	

**G8. Acondicionamento e Embalagem - Cap X, Anexo II, Reg 852/2004**

Norma	Questão	S, N, NA
1	Os materiais de acondicionamento e embalagem não constituem fonte de contaminação.	
2	Todo o material de acondicionamento está armazenado sem risco de contaminação.	
3	As operações de acondicionamento e embalagem são executadas de forma higiénica. A integridade e limpeza são verificadas antes do enchimento.	
4	Os materiais de acondicionamento e embalagem reutilizáveis são fáceis de limpar/desinfetar.	

**G9. Tratamento Térmico (GA em recipientes hermeticam/ fechados) - Cap IX, Anexo II, Reg 852/2004**

Norma	Questão	S, N, NA
1	O processo de tratamento térmico utilizado faz subir a temperatura de todas as partes do produto até uma determinada temperatura durante um determinado período de tempo. O processo de tratamento térmico utilizado impede o produto de ser contaminado durante a sua execução.	
2	Há um controlo regular adequado dos principais parâmetros pertinentes: Temperatura. Pressão. Hermeticidade. Critérios microbiológicos.	
3	O processo utilizado obedece a uma norma internacionalmente reconhecida (por exemplo, a pasteurização, a ultra pasteurização ou a esterilização).	
<b>Nota: Ter em atenção os pontos 3 e 6, do Capítulo VII, Anexo II, Regulamento 852/2004 - ÁGUA</b>		

**G10. Transporte - Cap IV, Anexo II, Reg 852/2004**

Norma	Questão	S, N, NA
1	Os veículos e/ou os contentores são mantidos limpos e em boas condições. Permitem uma limpeza e/ou desinfeção adequadas.	
2	Não transportam senão GA se desse transporte puder resultar contaminação.	
3	Se são utilizados para o transporte de outros produtos ou para o transporte simultâneo de diferentes GA, existe, se necessário, separação efetiva.	
5	No caso anterior procede-se a uma limpeza adequada entre os carregamentos.	
6	A colocação e a proteção dos GA dentro dos veículos/contentores minimizam o risco de contaminação.	
7	Sempre que necessário, os veículos e/ou os contentores são capazes de manter os GA a temperaturas adequadas e permitir o controlo das temperaturas.	

**G11. Rastreabilidade e retirada do mercado - Reg 178/2002**

Norma	Questão	S, N, NA
Art 18º n.º1	Rastreabilidade - É assegurada a rastreabilidade dos produtos produzidos e de qualquer substância destinada a neles ser incorporada.	
2	O operador é capaz de identificar os fornecedores dos animais, dos GA ou qualquer outra substância destinada a ser incorporada num GA e de colocar essa informação à disposição da AC.	

3	O operador é capaz de identificar outros operadores a quem tenham sido fornecidos os seus produtos e de colocar essa informação à disposição da AC.	
4	Os produtos são adequadamente rotulados ou identificados por forma a facilitar a sua rastreabilidade.	
Art 19º	Retirada do mercado - Caso tenham sido considerados ou identificados GA não seguros, foram tomadas todas as medidas necessárias e associadas à retirada do mercado desses produtos, informando a AC.	

#### G12. Formação de pessoal - Cap XII, Anexo II do Reg 852/2004

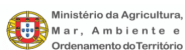
Norma	Questão	S, N, NA
	Os manipuladores dispõem de instruções ou formação adequada às funções.	
	O pessoal é supervisionado durante a manipulação.	
	O pessoal responsável pelos procedimentos HACCP recebeu formação adequada.	

#### G15. Materiais e objetos destinados a estar em contacto com GA - Reg 1935/2004 e Reg 10/2011

Norma	Questão	S, N, NA
Art15º-1	Os materiais existentes contêm as indicações:	
a)	» Menção "contacto para alimentos" e/ou o símbolo equivalente (copo e garfo) exceto se devido às características se destinem claramente a entrar em contacto com alimentos;	
b)	» Condições particulares de utilização, se for o caso;	
c)	» Nome e morada do responsável pelo lançamento do material ou objeto no mercado.	
d)	Rotulagem ou identificação adequada que permita rastreabilidade do material ou objeto.	
Art 15º n.º3	As indicações referidas figuram:	
	» De maneira indelével;	
	» Claramente visível e legível;	
	» Em língua portuguesa.	
Art 15º n.º8	No circuito comercial dos materiais ou objetos, as indicações referidas constam nos documentos de acompanhamento, ou nos próprios materiais ou objetos, ou nos seus rótulos, etiquetas ou embalagens.	
Reg 10/2011 Art 15º	Existe declaração de conformidade relativa aos materiais e objetos de material plásticos.	

#### G19. Requisitos aplicáveis a GA congelados - Secção IV, Anexo II, Reg 853/2004

Norma	Questão	S, N, NA
2	Até à fase em que os GA são rotulados em conformidade com o DL 560/99 ou utilizados para transformação ulterior, o operador assegura que as informações seguintes são postas à disposição do operador ao qual são fornecidos os GA, bem como, a pedido, da AC:	
	» data de produção;	
	» data de congelação, se for diferente da data de produção;	
	Quando os GA são fabricados a partir de um lote de matérias primas com diferentes datas de produção e congelação, são disponibilizadas as datas mais antigas de produção e/ou congelação, consoante o caso.	



DGAV  
Direção - Geral  
de Alimentação  
e Veterinária

**G20. Controlo de temperatura no transporte/armazenagem de GA ultracongelados - Reg 37/2005 /Portaria 1129/2009**

Norma	Questão	S, N, NA
Art2º-1	Os meios de transporte e as instalações de depósito e armazenagem são dotados de instrumentos de registo adequados para controlar, com intervalos frequentes e regulares, a temperatura do ar a que estão sujeitos os GA.	
Art2º-2	Os instrumentos de medição cumprem as normas EN 12830, EN 13485 e EN 13486. O operador conserva todos os documentos que permitem verificar esta conformidade.	
Art2º-3	O operador conserva os registos de temperatura, datados, por um período mínimo de 1 ano ou por um período superior, tendo em conta a natureza e o prazo de validade dos GA.	

**G28. Procedimentos baseados nos princípios HACCP - Reg 852/2004**

Norma	Questão	S, N, NA
Artigo 5.º, n.º 1	Aplicação de Códigos de Boas Práticas	
	Manutenção de estruturas e equipamento	
	Descrição/Características dos produtos	
	Descrição dos processos e operações	
	Controlo de fornecedores (estado das matérias primas à receção)	
	Controlo de temperaturas e registo respetivo	
	Plano de higiene das instalações e equipamentos (limpeza e desinfeção) e respetivos registos (identificação dos produtos de limpeza) armazenagem. Instruções de trabalho.	
	Higiene pessoal (fardamento, higienização à entrada nos locais de laboração no circuito de pessoal, lavagem mãos frequente durante a laboração)	
	Controlo de pragas (desratização, redes mosquiteiras, insetocaçadores, armadilhas para insetos, ralos que impeçam a entrada de insetos e ratos pelos esgotos, etc.) (Produtos não tóxicos nas áreas de laboração - fichas técnicas e de segurança)	
	Plano de análises (água, manipuladores, superfícies, produtos)	
	Saúde, higiene e formação do pessoal.	
	<b>HACCP</b>	
	Identificação perigos	
	Estabelecimento de pontos críticos de controlo (PCC), respetivos limites críticos mensuráveis, controlo e registo	
	Estabelecimento de medidas corretivas (sobre o produto e sobre o processo)	

**ANEXO V – Lista de verificação usada no controlo das IPSS**

**MUNICÍPIO DO SEIXAL**

**Gabinete do Partido Médico Veterinário**

**VERIFICAÇÃO DE REFEITÓRIOS DE IPSS**

**Identificação do Refeitório**

Nome da IPSS:

---

Morada:

---

Contacto

---

Responsável do Refeitório:

---

Empresa:

---

Morada:

---

Nº de Contribuinte

---

Data da Vistoria   /   /

Os Técnicos 

---

1- REQUISITO GERAIS	SIM	NÃO
1.1 – Bom estado geral de <b>higiene</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2 – Porta de entrada dos produtos é comum à <b>saída de lixos</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3 – <b>Recipientes de lixo</b> em zona isolada, com tampa accionada por pedal e forrado com saco plástico	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4 – <b>Pé direito</b> superior a 2,7 metros	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5 – <b>Paredes</b> revestidas pelo menos até 2m com material liso, impermeável, resistente ao choque, imputrescível, de cor clara e lavável	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5 – Os <b>tectos</b> e as restantes extensões das paredes são lisos, laváveis e pintados de cor clara	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.6 – O <b>pavimento</b> é liso e de material resistente ao choque, de fácil lavagem e desinfecção, impermeável, antiderrapante e munido de ralos ou declive que permitam a drenagem	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.7 – As <b>arestas e ângulos</b> de superfície estão devidamente arredondados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.8 – Ausência de <b>infiltrações e humidade</b> nos tectos e paredes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.9 – Bom estado de conservação das <b>portas e janelas</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.10 – Sistema de <b>ventilação</b> , natural ou mecânico, eficaz e de fácil manutenção	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.11 – Sistema de <b>iluminação</b> não altera as propriedades sensoriais do produto, é suficiente e possui armação de protecção	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.12 – Instalação eléctrica em bom estado de conservação	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.13 – Possui meio de protecção à entrada e permanência de <b>insectos</b> e roedores	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Janelas – Mosquiteira de fácil remoção e limpeza	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Insectocutor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.14 - <b>Lavatórios</b> próximo das zonas de manipulação, abastecidos de água quente e fria, ou pré-misturada, equipados com torneiras de comando não manual, doseadores de sabão líquido e desinfetante, distribuidores de toalhetes descartáveis e escova de unhas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.15 – Possui <b>sistema de esgotos</b> ligados ao colector público	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.16 – Dispõem de <b>água potável</b> ligada à rede de abastecimento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.17 – <b>Extintor</b> dentro da validade e devidamente sinalizado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.18 – Sempre que haja 2 pisos distintos, a comunicação entre a cozinha e a sala de refeições é efectuada através de um <b>monta-pratos</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.19 – Possui serviço de " <b>Apoio domiciliário</b> "	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.20 – Em que condições se faz: _____		

Obs. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



## 2- ARMAZENAMENTO

2.1-Armazenamento à Temp. Ambiente (Despensa do dia + Zona de Armazenagem)	SIM	NÃO
2.1.1 – Bom estado de <b>conservação e asseio</b> (pavimento, paredes, tectos)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.1.2 – <b>Janelas</b> (limpas e protegidas com redes mosquiteiros)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.1.3 – Existência de estruturas adequadas que permitam a armazenagem ou exposição dos produtos alimentares a não menos de <b>20cm do solo</b> .	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.1.4 – As <b>prateleiras</b> são de material adequado e apresentam bom estado de limpeza e conservação	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.1.5 – Os alimentos conservados no seu interior apresentam-se:		
- Sectorizados de acordo com a sua <b>natureza</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Devidamente <b>aconicionados</b> (Protegidos de raios solares, poeiras ou conspurações)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- <b>Conservados</b> a temperatura adequada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- <b>Identificados/Rotulados</b> ou com documentação que viabilize a rastreabilidade	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Dentro da <b>validade</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Próprios para consumo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.1.6 – Gestão de <b>stocks</b> (primeiro a entrar é o primeiro a sair)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.1.7 – Tubérculos (armazenados em local próprio, condições de limpeza do local e de estiva)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.1.8 – Ausência de produtos e <b>materiais estranhos</b> às instalações	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Obs.

2.2 Meio de Frio	SIM	NÃO
2.2.1 – Meios de frio em bom estado de <b>conservação e asseio</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2.2 – Munidos de <b>indicadores de temperatura</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2.3 – As câmaras frigoríficas dispõem de <b>alarme sonoro ou luminoso</b> de indicação de porta aberta	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2.4 – As câmaras frigoríficas possuem sistemas de <b>accionamento interior</b> para abertura das portas em caso de emergência	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2.5 – Drenagem das <b>águas de condensação</b> ligada directamente ao esgoto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2.6 – Prateleiras e material de suspensão adequados e em bom estado de limpeza e conservação	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2.7 – Os alimentos conservados no seu interior apresentam-se:		
- Sectorizados de acordo com a sua <b>natureza</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Devidamente <b>aconicionados</b> (Protegidos de raios solares, poeiras ou conspurações)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- <b>Conservados</b> a temperatura adequada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- <b>Identificados/rotulados</b> ou com documentação que viabilize a rastreabilidade	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Dentro dos prazos de <b>validade</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Próprios para <b>consumo</b> humano	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2.8 – <b>Acondicionamento</b> adequado dos produtos armazenados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2.9 – Separação de acordo com o <b>estado de confecção</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2.10- Os produtos alimentares encontram-se em bom <b>estado de salubridade</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Obs.

3. COZINHA	SIM	NÃO
3.1 – Bom estado de <b>conservação</b> e <b>asseio</b> (pavimento, paredes, tectos)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2 – <b>Área</b> suficiente para o exercício da actividade e manutenção das boas práticas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3 – <b>Temperatura e ventilação</b> adequada nas zonas de serviço	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4 – As superfícies, balcões, mesas, bancadas ou prateleiras são de material inócuo, liso, impermeável, resistente ao choque, imputrescível e de fácil limpeza e desinfecção	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5 – Sistema de <b>exaustão</b> eficiente, de material incombustível e direccionada para o exterior	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6 – Ausência de <b>material obsoleto</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.7 – <b>Recipientes do lixo</b> revestidos com saco e com tampa de comando não manual	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.8 – <b>Lava-mãos</b> com torneiras de comando não manual, água quente e fria, sabão líquido e desinfectante, toalhetes descartáveis e escova de unhas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.9 – Os equipamentos e <b>utensílios</b> usados são adequados e, quando não usados, encontram-se <b>resguardados</b> de possíveis contaminações	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.10 – Circuito de laboração previne a <b>contaminação cruzada</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.11 – As <b>matérias-primas</b> , ingredientes e restantes produtos usados na confecção e disponibilizados aos utentes encontram-se em bom estado de conservação, devidamente identificados e rotulados, dentro da validade e possuem local próprio para ser resguardados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Obs: _____		

**4- AMOSTRAS PREVENTIVAS** - São realizadas recolhas de amostras dos pratos confeccionados (72H – em refrigeração) ☐ ☐

5. COPA SUJA	SIM	NÃO
5.1 – Possui copa anexa à cozinha	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.2 – Bom estado de <b>conservação</b> e <b>limpeza</b> (tecto, paredes e piso)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.3 – Estado de <b>conservação</b> e <b>higiene</b> dos equipamentos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.4 – <b>Lavatório</b> providos de água quente e fria, e <b>máquina</b> de lavar a loiça	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.5 – <b>Escoamento</b> e <b>arrumação da loiça</b> adequados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Obs: _____		

6- VESTIÁRIOS E INSTALAÇÕES SANITÁRIAS	SIM	NÃO
6.1 – Bom estado de <b>conservação</b> e <b>asseio</b> (pavimento, paredes, tecto)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.2 – Ausência de <b>comunicação directa</b> para as zonas de manipulação	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.3 – <b>Lava-mãos</b> abastecido de água quente e fria, ou pré-misturada, equipados de torneiras de accionamento não manual, doseadores de sabonete líquido e desinfectante, e toalhetes descartáveis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.4 – <b>Ventilação</b> adequada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.5- <b>Cacifos individuais</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Obs. _____		
_____		
_____		

**7 – HIGIENE PESSOAL**

	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>
7.1 – <b>Vestuário adequado</b> e limpo, incluindo <b>resguardo para a cabeça</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.2 – Inexistência <b>adornos</b> (anéis, relógio, pulseiras...)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.3 – Unhas curtas limpas e sem vernis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.4 – Cortes e <b>queimaduras</b> protegidos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.5 – São usadas <b>luvas</b> para a manipulação do pão e sempre que necessário	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.6 – Manipuladores homens barbeados ou com bigode aparados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.7 – Não são realizadas <b>tarefas alheias</b> e as mãos são lavadas sempre que necessário	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.8 – Presença de estojo de <b>1ºs socorros</b> na unidade	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.9 – Fichas de <b>aptidão médica</b> dos operadores	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.10 – <b>Formação</b> em matéria de higiene e segurança alimentar	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Obs. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**8 – HIGIENIZAÇÃO**

8.1 – Existe um <b>plano de higienização</b> implementado e devidamente aplicado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.2 – <b>Armários</b> , devidamente localizados e identificados, para armazenar os materiais e produtos de limpeza	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.3 – Existem <b>fichas técnicas</b> dos produtos usados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**9 – CONTROLO DE PRAGAS**

9.1 – Existe um <b>plano de controlo de pragas</b> adequado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9.2 – Existe identificação e discriminação da metodologia e <b>fichas técnicas</b> dos produtos usados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**10 – AUTOCONTROLO**

9.1 – Existe um plano de <b>Autocontrolo</b> implementado e aplicado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9.2 – As <b>fichas</b> de controlo encontram-se devidamente preenchidas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9.2 – Encontram-se igualmente implementados os <b>7 princípios</b> do HACCP	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Obs. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## ANEXO VI – Exemplo de um registo de um estabelecimento retalhista no SIPACE.

**GOVERNO DE PORTUGAL** **MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO MAR** **dgav** **Utilizador: gil.raposo@cm-seixal.pt** **quinta-feira, 27 de Julho de 2017**

**SIPACE** Sistema de Informação do Plano de Aprovação e Controlo dos Estabelecimentos

**Estabelecimento**

Operadores  
Estabelecimento  
Eventos  
Publicação Listas  
Publicação Derrogações  
Outras Listas

Licenciamento  
Vistorias  
Colheita de Amostras  
Divulgação

**Editar** **Apagar** **Pesquisar** **Licenciamentos** **Vistorias** **PDF Pt** **PDF En** **Hist. Atividades**

NCV/N.º de registo [REDACTED] Estabelecimento [REDACTED]

Região DSAVR Lisboa e Vale do Tejo DAV/DR DAV Setúbal

Operador Industrial [Talho](#) [REDACTED] Controlo DGAV DRAP DGA- AA DGA- M

Não Não Não Sim

Estado do NCV/N.º de registo Registado Responsável pelo estabelecimento [REDACTED]

NII Estado do NII

Responsável pela Validação dos Dados [REDACTED] Local do Arquivo Físico

Localidade [REDACTED] Estado dos Dados do Estabelecimento Validado

Morada [REDACTED] Data Mudanca Estado 2017-05-06 14:08

E-mail [REDACTED] Código Postal [REDACTED]

Telefone [REDACTED] Concelho [Seixal](#)

Dimensão REAL [3 Atividade Produtiva Local](#) Fax

Potência Térmica (MW ou 106kJ/h) Potência Eléctrica (kVA)

CAE Estabelecimento 47220 Nº de trabalhadores 1

Derrogação Não Descrição Derrogação

Entidade Coordenadora [Câmara Municipal de Seixal \(presidencia@cm-seixal.pt\)](#)

Introduzido por [REDACTED] Última actualização por [REDACTED]

**Vistoria: 18646**

**Estabelecimento**

Licenciamento  
Vistorias  
Vistoria  
Programação Vistorias  
Colheita de Amostras  
Divulgação

**Editar** **Apagar** **Pesquisar**

Estado Dados da Vistoria Validado Data da Vistoria 2017-01-18

Estabelecimento [REDACTED]

Responsável [REDACTED] Vistoria Conjunta Não

Validação dos Dados Aviso Previo Sem aviso prévio Ação de Controlo Documental Não

Tipo Vistoria Regular Entidade(s) Presente(s) CMSeixal - GPMV - Área de Higiene e Segurança Alimentar

Observações [REDACTED]

Introduzido por [REDACTED] Última actualização por [REDACTED]

**Retalho**

Est Equip	Autoctr HACCP	Água	Anál	Hig	Subp	Rastr Rot	Adit	GC	GCM	TM	Data Prox	Actividade Vistoriada
3	1	1	2	2	2	1	0	3	1,71	-9,30%	2017-07-18	<a href="#">Comércio a retalho de carne e produtos à base de carne, em estabelecimentos especializados (47220)</a>
1	1	1	2	1	2	1	0	2	1,29	0,00%	2018-07-18	<a href="#">Fabrico de preparados de carne e/ou produtos à base de carne em secções acessórias de talhos (PC/PBC-SA)</a>

**Técnicos Presentes**

Técnico [REDACTED]

**Documentos**

Ficheiro [REDACTED] Descritivo Notificação Publicar ao Operador Industrial Sim

**Vistorias programadas (para data posterior à desta vistoria)**

Id Vistoria	Data prevista	Actividade
-------------	---------------	------------

**Direção Geral de Alimentação e Veterinária** | [sipace@dgav.min-agricultura.pt](#)

27-07-2017

## REGISTO DE ESTABELECIMENTO

Dados retirados do SIPACE no dia

Operador			
Morada do Operador			
Cód. Postal & Localidade		NIF	
Nome Estabelecimento			
NCV/Registo	V119099R	Estado do NCV/Registo <sup>1</sup>	Registado
NII		Estado do NII <sup>1</sup>	
Morada Estabelecimento			
Cód. Postal & Localidade		Concelho	Seixal

### Atividades Autorizadas

<b>Secção</b>	Talhos
<b>Atividade</b>	Comércio a retalho de carne e produtos à base de carne, em estabelecimentos especializados
<b>Espécies</b>	Bovinos, Ovinos , Caprinos , Aves, Suínos, Produtos à base de carne, Preparados de carne, Coelhos
<b>Detalhe</b>	
<b>Secção</b>	Talhos
<b>Atividade</b>	Fabrico de preparados de carne e/ou produtos à base de carne em secções acessórias de talhos
<b>Espécies</b>	
<b>Detalhe</b>	Fabrico de preparados de carne

1. A informação constante deste documento deve ser confirmada nas listas oficiais de estabelecimentos, disponíveis [aqui](#).

SIPACE – Sistema de Informação do Plano de Aprovação e Controlo de Estabelecimentos